

3月1日(土) ~ 5月31日(土)

20周年記念 瑠璃コース



ご愛顧感謝

北京ダック
特別サービス付きコース

参鶏宝涼碟 料理長おすすめ前菜三種

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜盛り合わせをどうぞ。

京鼎三小籠 20周年記念 京鼎樓の三色小籠包

京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にご提供するの、20周年を記念した“フォアグラ小籠包”
上海黒酢を使用した特製ソースでご賞味ください。

桜咲魚翅湯 桜色のフカヒレ入り酸辣湯

煎った桜海老でコクを出した卵白入りフカヒレスープを、赤酢と黒胡椒で鮮やかな酸辣湯に仕上げました。

祝北京烤鴨 ご愛顧感謝 北京ダック

ゆっくりと窯で焼き上げたダックに、更に低温の油を何度もじっくりと掛けパリッと揚げました。
野菜と濃厚な海鮮醬と共に中華クレープに巻いてお召し上がりください。

鯛魚蒸包菜 鯛と春キャベツの発酵唐辛子蒸し

鯛の切り身を発酵唐辛子に漬け込み蒸し上げました。
仕上げに台湾醤油と熱々に熱した油を掛けた香り際立つ一品です。

響鈴扇貝捲 ホタテの湯葉包み季節野菜添え オレンジソースで

新鮮なホタテを板湯葉で包み、高温の油で食感良く揚げ、熱々のオレンジソースを掛けました。

豆豉焗牛排 国産牛の湯引き ブラックビーンズ風味

柔らかく上品な甘みのあるリブロースと野菜を風味豊かなブラックビーンズソースに絡ませてお楽しみください。

喜花蟹米糕 “喜び”台湾式渡り蟹おこわ

渡り蟹の出汁と干し海老や椎茸の旨味たっぷりのおこわに仕上げました。
蟹の身は白酢と生姜につけてお楽しみください。

台湾式豆豉^{フンダ} 粉粿、マンゴー載せ杏仁豆腐 黒糖タピオカソースで
お食事の最後はマンゴーやタピオカ、お餅など台湾デザートを詰め込んだあんみつ風杏仁豆腐です。

お一人様

コース料理のみ ▶▶ ¥7,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶▶ ¥9,200(税込)
(ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください。