

夏の 瑠璃 コース



期 間：6月1日(日)～8月31日(日)

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 参 繡 宝 涼 碟 | 料理長おすすめ前菜三種 |
| 京 鼎 小 籠 包 | 夏の三色小籠包
(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・とうもろこし小籠包) |
| 冬 瓜 散 翅 湯 | フカヒレと冬瓜のスープ |
| 宮 保 明 蝦 球 | 大海老と南瓜の唐辛子炒め |
| 茗 荷 空 芯 菜 | 空芯菜とみょうがの老酒炒め |
| 上 海 醬 排 骨 | スペアリブの赤米煮 夏野菜と共に |
| 黒 松 露 拌 麵 | トリュフ香る 冷やし和え麵 |
| 芒 果 滑 豆 富 | 杏仁豆腐 マンゴーソース掛け |

前日までの御予約でお得に!

お一人様

コース料理のみ ¥7,000▶▶▶ **¥6,000**(税込)

飲み放題付き ¥9,200▶▶▶ **¥8,000**(税込)
(2時間制 ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。

ご予約は
こちらから▼

<http://www.jin-din-rou.net/>



※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお伝えください。
※こちらのコースは京鼎樓 成城学園前店でもご予約いただけます。