

夏の台湾夜市コース



期 間：6月1日(日)～ 8月31日(日)

- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 台湾怪味鶏 | 蒸し鶏 <small>ガイウエイ</small> の怪味ソース掛け |
| 夜市式香腸 | “夜市グルメの定番”台湾腸詰の串揚げ |
| 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) |
| 金沙粉鮮魚 | 白身魚のフリッター 金沙粉掛け |
| 醬爆牛肉絲 | 牛肉の甘味噌炒め 中華クレープ巻き |
| 蒜茸空芯菜 | 空芯菜のガーリック炒め |
| 糖醋炒蝦仁 | 海老とピータンの甘酢炒め |
| 屋台蒸米粉 | 台湾屋台の蒸しビーフン |
| 朱槿花豆腐 | 杏仁豆腐 ハイビスカスソース掛け |

前日までの御予約でお得に！

お一人様

コース料理のみ ¥5,000▶▶▶ **¥4,500** (税込)

飲み放題付き ¥7,200▶▶▶ **¥6,000** (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。

※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。

ご予約は
こちらから▼

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

