

期 間：6月1日(日)～ 8月31日(日)

夏の 台湾夜市 コース



台湾怪味鶏 蒸し鶏の怪味ソース掛け

怪味(ガイウエイ)ソースとは胡麻をベースに「甘味・辛味・塩味・酸味・しびれ」という5つの要素が全て混ざりあった味わい深いソースです。柔らかな蒸し鶏と共にどうぞ。

夜市式香腸 “夜市グルメの定番” 台湾腸詰の串揚げ

台湾No.1ソーセージブランド黒橋牌(クロハシパイ)の腸詰をご用意しました。ほんのり甘くジューシーな肉汁にニンニクの刺激がクセになる一品です。

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)

季節の小籠包は“とうもろこし”。肉餡に練り込んだとうもろこしの粒や刻んだ大葉の爽やかな香りがアクセントに。京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にご賞味ください。

金沙粉鮮魚 白身魚のフリッター 金沙粉掛け

サクサクと仕上げたフリッターに風味豊かなアジアン風香草パン粉をたっぷりと掛けてお召し上がりください。

醬爆牛肉絲 牛肉の甘味噌炒め 中華クレープ巻き

テンメンジャン
甜麵醬で甘辛く炒めた牛肉とたっぷりの野菜を、中華クレープで包んでお召し上がりください。

蒜茸空芯菜 空芯菜のガーリック炒め

台湾料理と言えば、旬の空芯菜の炒め。シャキシャキとした食感をお楽しみください。

糖醋炒蝦仁 海老とピータンの甘酢炒め

海老と揚げたピータンを季節の野菜と共に、トマト風味の甘酢で炒め合わせました。

屋台蒸米粉 台湾屋台の蒸しビーフン

台湾の名産品 米粉で作るビーフン。
蒸したてのビーフンをお好みで、赤唐辛子と白酢を加えて香りと共に楽しみください。

朱槿花豆腐 杏仁豆腐 ハイビスカスソース掛け

お食事の最後は鮮やかなハイビスカスソースの杏仁豆腐です。
花びらに見立てたレモンシロップ漬けの白きくらげを添えてお召し上がりください。

お一人様

コース料理 …… ￥5,000(税込)

お一人様

飲み放題付き …… ￥7,200(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、予めスタッフへお声掛けください。

サシゴ

6月1日(日)～

8月31日(日)

珊瑚コース



参彩涼小碟 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三種をどうぞ。

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)

季節の小籠包は”とうもろこし”肉餡に練り込んだ、とうもろこしの粒や刻んだ大葉の爽やかな香りがアクセントに。京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と共にご賞味ください。

金沙粉鮮魚 自身魚のフリッター 金沙粉掛け

サクサクと仕上げたフリッターに、風味豊かなアジアン風香草パン粉をたっぷりと掛けてお召し上がりください。

醬爆牛肉絲 牛肉の甘味噌炒め 中華クレープ巻き

甜麵醬で甘辛く炒めた牛肉と、野菜をたっぷり中華クレープに巻いてお召し上がりください。

蒜茸空芯菜 空芯菜のガーリック炒め

台湾料理と言えば、旬の空芯菜の炒め。シャキシャキとした食感をお楽しみください。

糖醋炒明蝦 大海老と夏野菜の甘酢炒め

大ぶりで食べ応えのある大海老と揚げたピータンを季節の野菜と共に、トマト風味の甘酢で炒め合わせました。

散翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレあんかけ炒飯

名物のフカヒレあんかけ炒飯。フカヒレの食感を堪能できる一品、熱々の出来立てを土鍋でご提供いたします。

朱槿花豆腐 杏仁豆腐 ハイビスカスソース掛け

お食事の最後は鮮やかなハイビスカスソースの杏仁豆腐です。

花びらに見立てたレモンシロップ漬けの白きくらげを添えてお召し上がりください。

お一人様

コース料理

¥6,000(税込)

飲み放題付き

¥8,200(税込)

※2名様より承ります。

(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。

套餐

Course meal

※写真はイメージです

桂花コース KEIKA | お一人様 ¥3,800

川味紅油鶏 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -
Boiled Chicken with Chilli Sauce

四喜小籠包 - 小籠包4種盛 -
Four Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

美味木須肉 - キクラゲと豚肉の玉子炒め -
Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -
Deep Fried Prawn with Taiwanese Mayonnaise Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetable

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,800

双色冷拼盆 - 料理長おすすめの前菜2種 -
Chef's Choice Appetizer

参味小籠包 - 小籠包3種盛 -
Three Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

蝦仁蒸餃子 - 海老蒸し餃子 -
Steamed Dumplings with Shrimp

腰果炒鶏丁 - 鶏とカシューナッツ炒め -
Fried Chicken with Cashew Nuts

干焼脆蝦仁 - 海老のチリソース -
Deep Fried Prawn with Chilli Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetables

蒸芽菜扣肉 - 中国漬菜入り角煮 蒸しパン添え -
Braised Pork with Pickles Sauce and Steamed Buns

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

税込表示/Taxes Included/表示价格含税 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 / If you are allergic to food, please contact the staff in advance