

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