

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。