

秋 の味覚コース

期 間：9月1日(月)～11月30日(日)



酸菜海蜇頭 彩り酸菜とクラゲの冷菜

コリコリとしたクラゲに柚子香る中華風ピクルスを合わせました。食感の楽しい一品です。

姜茸白油鶏 蒸し鶏の生姜ソース掛け 台湾青菜添え

しっとりと柔らかく仕上げた蒸し鶏に生姜の風味豊かなソースを合わせました。季節の台湾青菜と共に召し上がってください。

京鼎小籠包 三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包)

京鼎樓自慢の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包を一度にお楽しみいただけます。

参菇扒山薬 揚げ長芋のきのこ餡かけ

ほくほくとした揚げた長芋に、香り豊かなきのこ餡を掛けました。素材の持ち味が引き立つ、季節を感じる一皿です。

馬蹄蝦春捲 くわい入り海老のすり身春巻き

海老のすり身に加えた“くわい”がアクセントに。付け合わせには台湾のとろみ醤油を絡めたジューシーな揚げ茄子を添えました。

茭白炒牛肉 牛肉とマコモ茸のブラックペッパー炒め

旬のマコモ茸と牛肉を強火で香ばしく炒めました。黒胡椒の香りと辛みが味わいを引き締め、食欲をそそります。

冬陰功炒飯 トムヤム風 鮭の炒飯

タイのハーブが効いた爽やかでスパイシーな鮭炒飯に仕上げました。

一緒に添えたスープやライム果汁を加えて、トムヤム風スープ炒飯にアレンジしてお楽しみください。

葡萄滑豆腐 杏仁豆腐 葡萄のシロップ掛け

お食事の最後は葡萄のフルーティーな甘みを滑らかな杏仁豆腐と共にどうぞ。

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。