

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 秋の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・南瓜小籠包)

季節の小籠包は“南瓜(カボチャ)小籠包”。南瓜の甘みや風味を肉汁と共に包み込みました。

人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包と併せてご賞味ください。

参菇扒山薬 揚げ長芋のきのこと餡かけ

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

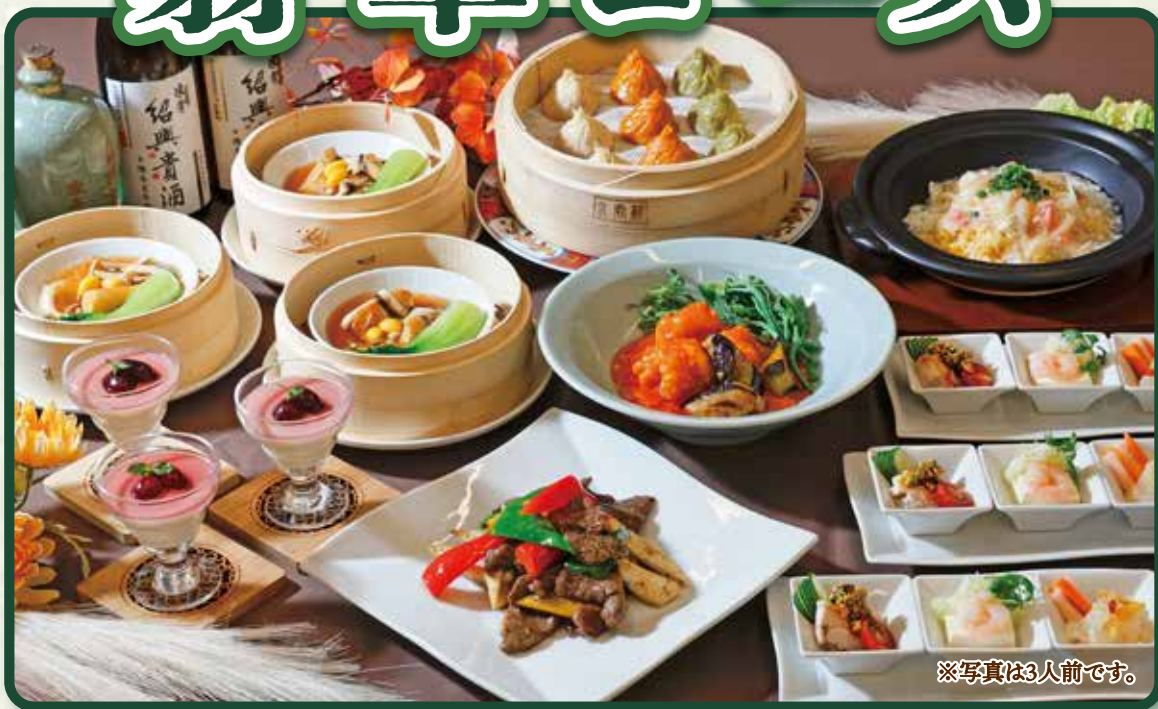
コース料理 …… ￥5,000(税込)

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。

ヒスイ
9月1日(月)～
11月30日(日)
翡翠コース



秋菜涼小碟 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 秋の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・南瓜小籠包)

季節の小籠包は“南瓜(カボチャ)小籠包”。

南瓜の甘みや風味を肉汁と共に包み込みました。人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包と併せてご賞味ください。

参菇扒山薬 揚げ長芋のきのこと餡かけ

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。

乾焼明蝦球 大海老のチリソース 秋茄子を添えて

大ぶりの海老に、旨味とほどよい辛みを効かせたチリソースを絡めました。

柔らかくジューシーな茄子との相性も抜群です。

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。

芙蓉蟹翅飯 フカヒレ入り 蟹の卵白餡かけ炒飯

蟹肉入りの卵白餡かけにフカヒレを加えて贅沢な炒飯に仕上げました。熱々の出来立てを土鍋でご提供いたします。

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爽やか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

¥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