

9月1日(月)～11月30日(日)

秋の瑠璃コース



参繡涼小碟 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お楽しみください。

秋色魚翅湯 黄金色のフカヒレ入りポタージュ

フカヒレと蟹肉を鮮やかな黄金色のポタージュに浮かべました。
人参と南瓜のペーストにゆっくり熱を加え、じっくりと素材の甘みを引き出した優しい味のスープです。

小籠包兩味 京鼎樓人気の小籠包二種

超薄皮の中にたっぷりの肉汁を閉じ込めた自慢の小籠包です。京鼎小籠包と烏龍茶小籠包と併せてご賞味ください。

香香菇焼売 香り高き 椎茸の焼売

しっかりとした旨味と芳醇な香りが特長の山梨県産椎茸をふんだんに使用した焼売です。
濃厚な椎茸の風味を存分に堪能ください。

碧緑明蝦球 大海老の豆豉炒め 台湾青菜添え

大ぶりな海老に豆豉(トウチ)のまろやかなコクを纏わせ炒めた、食べ応えのある一皿です。
季節の台湾青菜と共に召し上がりください。

塔塔三文魚 秋鮭の台湾タルタルソース

さっくりと揚げた鮭のフライに台湾たくあん“菜脯(サイパー)”を使用したタルタルソースを合わせました。

四式涮牛肉 和牛のしゃぶしゃぶ仕立て 胡麻ソース掛け 柑橘を搾って

柔らかく甘みのある和牛肉に濃厚な胡麻ソースがよく合います。柑橘の果汁が胡麻の香ばしさを引き立てます。

栗子荷葉飯 蓮の葉包みの栗おこわ

栗に銀杏と秋の実りを詰め込んだおこわです。一緒に包んだ台湾腸詰の香りが食欲をそそります。

葡萄滑豆富 杏仁豆腐 秋の果実を添えて

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

コース料理のみ ▶ ￥7,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶ ￥9,200(税込)
(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。