

この冬はミツカンと!

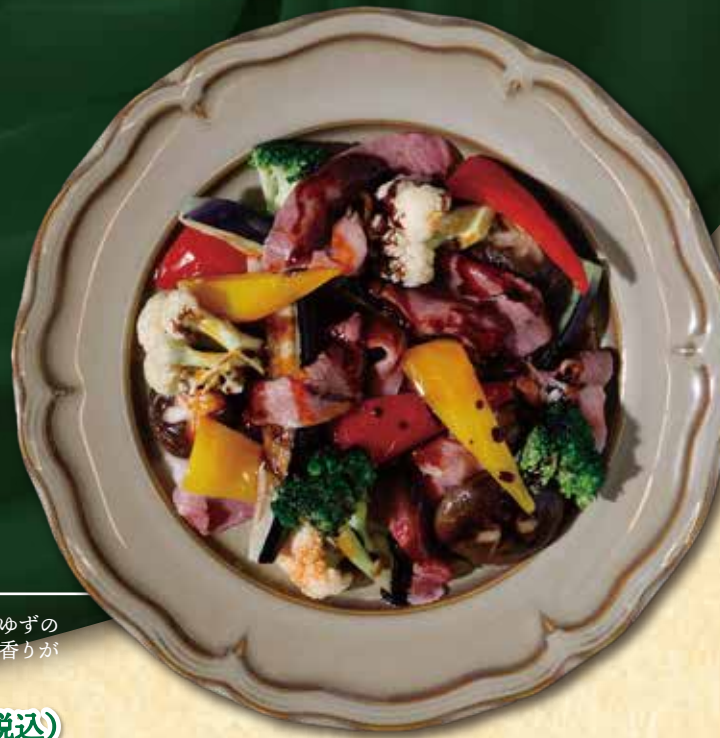
からだにやさしい、果実酢と楽しむ
コラボメニューをご堪能ください。



柚子雪花牛
和牛湯引き 彩り野菜添え
柚子香味醤油仕立て
かおりの蔵丸絞柚子使用

柔らかく湯引きした国産牛を、甜醤油のコクとゆずの酸味を効かせた香味ソースで。花椒と辣油の香りが食欲を誘う、華やかな一皿です。

¥4,800(税込)



柚子海蜆頭
クラゲのサラダ
香港ドレッシング 柚子風味

ゆず果汁調味料使用

風味豊かなゆず果汁を使用した特製ドレッシングで、食感の楽しいクラゲを爽やかなサラダに仕立てました。

¥1,380(税込)



玫瑰咕咾肉
カシス香る
甘酢酢豚

フルーティス ローズヒップ&カシス使用

ミツカン「フルーティス ローズヒップ&カシス」を使用し、フルーティーで鮮やかな甘酢に仕上げました。果実の酸味と華やかな香りが豚肉とよく合います。

¥1,280(税込)



百合魚翅湯
フカヒレ入り白い酸辣湯
百合根を添えて

リンゴ酢使用

リンゴ酢の爽やかな酸味が効いた、まろやかで奥行きのある味わいの酸辣湯です。素揚げした百合根のほくほくとした食感とともにご賞味ください。

¥1,480(税込)



草莓雪綿冰
あまおう香る
台湾練乳かき氷

フルーティス あまおう使用

「フルーティス あまおう」で仕立てた、甘酸っぱい果実ソースがミルク風味のふわふわ氷によく合います。

¥1,780(税込)



蜜柑滑杏仁
杏仁豆腐
温州みかんソース掛け

フルーティス 温州みかん使用

お食事の最後は口溶けなめらかな杏仁豆腐を、優しい甘みの温州みかんソースとともにどうぞ。

¥730(税込)



フルーティスドリンク
白桃ソーダ
シャインソーダ
マスカットソーダ
あまおうソーダ

・シャインマスカットソーダ

フルーティス シャインマスカット使用

・あまおうソーダ

フルーティス あまおう使用

・白桃ソーダ

フルーティス 白桃使用

各 ¥580(税込)



mizkan



恵比寿
京 鼎 樓
JIN DIN ROU

12~2月限定

冬のおすすめ麺

ゆず塩担々麺

～この冬はミツカンと～

ミツカン
ゆず果汁
調味料
使用!

※詳しくは京鼎樓公式HPへ!

ピリ辛さっぱり担々麺

柚子の爽快感で引き立てた、

胡麻の旨みを

単品 ¥1,380(税込)

ランチセットでもお選びいただけます。

※写真・イラストはイメージです。