

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。

香醋油淋鶏
油淋鶏
芳醇バルサミコソース
フェデルツォニ バルサミコ使用

バルサミコを使った芳醇な香味ソースに、
フレッシュバジルの爽やかな香りを添えました。

¥1,680(税込)



柚子海蜇頭
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)



蜜柑滑杏仁
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楽しみなさい。

¥730(税込)



フルーティス
ドリンク

白桃ソーダ

シャイン
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)



※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



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。