

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。



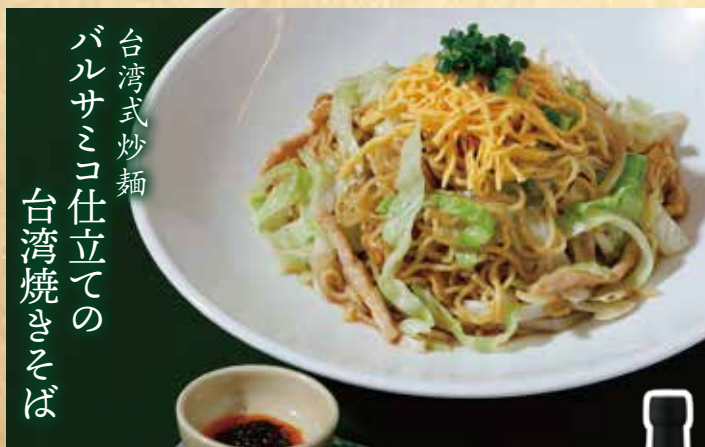
玫瑰炸蝦仁

海老と彩り野菜のフリット
カシス香る甘酢ソース

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」を中華風
甘酢ソースに。果実の酸味と華やかな香りがさっくり
と揚げた海老と野菜の旨を引き立てます。

¥1,980(税込)



台湾式炒麵
バルサミコ仕立ての
台湾焼きそば

フェデルツォニ バルサミコ使用

香ばしく炒めた麺に、フェデルツォニ バルサミコのまろやかな酸味と
コクを合わせました。甘みとの調和が、台湾焼きそばを一層豊か
な味わいに仕上げます。

¥1,580(税込)



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
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
とともに楽しみてください。

¥730(税込)



フルーティスドリンク

・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。