

# この冬はミツカンと!

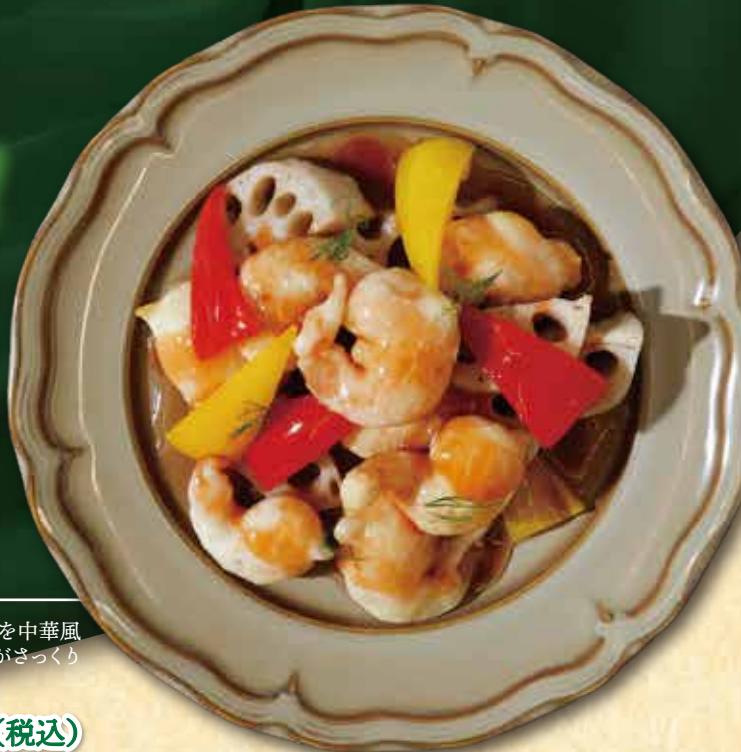
からだにやさしい、果実酢と楽しむ  
コラボメニューをご堪能ください。



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みを引き立てます。

¥1,980(税込)



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)



フェデルツオニ バルサミコ使用  
香ばしく炒めた麺に、フェデルツオニ 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)



フェデルツオニ 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)



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)



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  
んソースとともににお楽しみください。

¥730(税込)



・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

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。