

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。



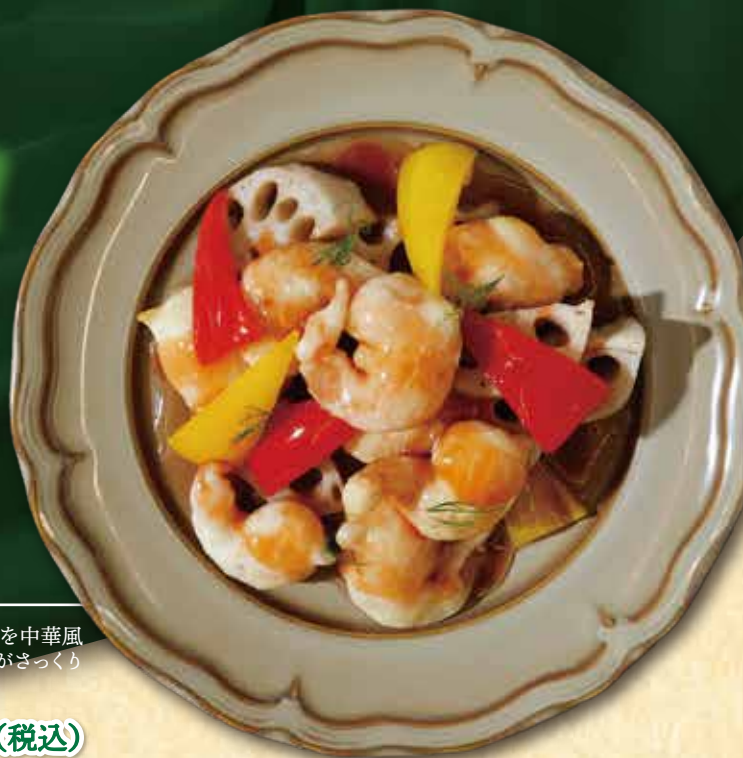
玫瑰炸蝦仁

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)



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)



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)



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



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。