

12月1日(月)～2月28日(土)

冬の瑠璃コース



参繡涼小碟 料理長おすすめ前菜三種

お食事の始まりに、料理長おすすめの前菜三種をご用意いたしました。

ミツカン
ゆず果汁調味料
使用!



京鼎小籠包 小籠包三種盛り

超薄皮の中に旨味と肉汁をたっぷり包み込んだ京鼎樓自慢の小籠包。

京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包の三種を、一度にご堪能いただけます。



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。

ミツカン
リンゴ酢 使用!



キンサーフー

避風塘鮮魚 鯛のフリット 金沙粉掛け

さっくりと揚げた鯛のフリットに、香ばしく炒りあげた金沙粉を纏わせました。
軽やかな口当たりと鯛の繊細な風味をお楽しみいただける一皿です。



玫瑰咕咾肉 カシス香る 甘酢酢豚

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。

ミツカン
フルーティス
ローズヒップ&カシス
使用!



柚子明蝦球 大海老と彩り野菜の柚子胡椒炒め

大ぶりで食べ応えのある海老と彩り豊かな野菜を柚子胡椒で香り高く炒め上げました。
さっぱりとした風味が素材の甘みを引き立てます。

牛肉蓋炒飯 牛肉ときこの餡かけ炒飯

醤油やオイスターソースで仕立てた濃厚な餡を合わせました。
牛肉ときこの芳醇な風味が織りなす、豊かな味わいをお楽しみください。



蜜柑滑杏仁 杏仁豆腐 温州みかんソース掛け

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。

ミツカン
フルーティス 温州みかん
使用!



お一人様

コース料理のみ ▶▶ ￥7,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶▶ ￥9,200(税込)
(ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。※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。

套餐

※写真はイメージです

九份コース KYUFUN

お一人様 ¥10,000

前菜四拼盘	料理長おすすめ前菜四種	Chef's Selection— 4 Kinds of Appetizers
叁色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal Steamed Soup Dumplings
小籠包	京鼎小籠包	Steamed Soup Dumplings
烏龍小籠包	烏龍茶小籠包	Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
季節小籠包	季節の小籠包	Seasonal Steamed Soup Dumplings
蘑菇燒排翅	フカヒレの姿煮 ポルチーニ茸とトリュフの香り Shanghai-style Braised Shark Fin infused with Porcini Mushroom and Truffle	
豆豉明蝦球	大海老のブラックビーンズ炒め サラダ仕立て Stir-fried King Prawn with Black Bean Sauce	
橙汁炸鮮魚	季節魚のフルーツ甘酢餡掛け Seasonal Fish in Fruit Vinegar Sauce	
雪花牛鮮貝	帆立を包んだ春巻きと国産牛ステーキ 旬野菜を添えて 四川山椒ソース Scallop Spring Roll & Grilled Japanese Beef with Sichuan Pepper Sauce	
特製滷肉飯	特製厚切り魯肉飯 濃厚卵黄とともに Original Lu Rou Rice with Silky Egg Yolk	
藥膳老雞湯	台湾伝統 鶏の澄ましスープ Traditional Taiwanese Chicken Soup	
甜點心兩種	デザート二種	2 Kinds of Desserts

税込表示/Tax Included/表示价格含税 2名様より承ります

※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 / If you have any food allergies, please inform our staff in advance.



芙蓉コース FUYOU

お一人様 ¥12,000

五式冷拼盆	料理長おすすめ前菜五種	Chef's Selection— 5 Kinds of Appetizers
参色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal Steamed Soup Dumplings
小籠包	京鼎小籠包	Steamed Soup Dumplings
烏龍小籠包	烏龍茶小籠包	Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
季節小籠包	季節の小籠包	Seasonal Steamed Soup Dumplings
上海風排翅	フカヒレの姿煮	Braised Shark Fin with Special Sauce
芙蓉鮮蟹腿	ズワイ蟹肉入り 卵白の淡雪仕立て	Snowy Egg White with Crab Meat
蜜椒雪花牛	国産牛と彩り野菜のハニーペッパーソース	Japanese Beef and Vegetables in Honey Pepper Sauce
炸烹明蝦球	大海老の老酒甘酢餡掛け	King Prawns in Aged Sweet Vinegar Sauce
香港豉油麵	香港風焼きそば 香ばし醤油の香り	Hong Kong-style Fried Noodles with Soy Sauce
甜點心兩道	特選デザート二種	2 Kinds of Special Desserts

税込表示/Tax Included/表示价格含税 2名様より承ります

※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 / If you have any food allergies, please inform our staff in advance.



※写真はイメージです

真珠コース SHINJU

お一人様 ¥15,000 ※前日までに要ご予約

六彩冷前菜	旬菜前菜六種盛り合わせ	6 Kinds of Seasonal Appetizers
参色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal Steamed Soup Dumplings
小籠包	京鼎小籠包	Steamed Soup Dumplings
烏龍小籠包	烏龍茶小籠包	Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
季節小籠包	季節の小籠包	Seasonal Steamed Soup Dumplings
上海風排翅	フカヒレの姿煮	Braised Shark Fin with Special Sauce
北京式烤鴨	北京ダック 季節野菜と共に	Beijing Duck with Seasonal Vegetables
鮮香龍蝦匯	伊勢海老料理 お好みの調理法	Japanese Lobster — Cooked to Your Preference
多味雪花牛	国産牛ステーキ お好みの調理法	Japanese Beef — Cooked to Your Preference
荷葉糯米飯	蓮の葉包みのおこわ	Steamed Sticky Rice Wrapped in Lotus Leaf
藥膳老雞湯	台湾伝統 鶏の澄ましスープ	Taiwanese Traditional Chicken Soup
甜點心兩種	特選デザート二種	2 Kinds of Special Desserts

税込表示/Tax Included/表示价格含税 2名様より承ります

※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 / If you have any food allergies, please inform our staff in advance.