

12月1日(月)～2月28日(土)

冬の瑠璃コース



参鶏涼小碟 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。

ミツカン
リンゴ酢 使用!



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。

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。

ミツカン
フルーティス
ローズヒップ&カシス
使用!



玫瑰咲咲肉 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。

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 牛肉ときのこの餡かけ炒飯

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。

牛肉ときの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ご賞味ください。

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。



...ミツカンコラボメニュー

套餐

※写真はイメージです

九份コース KYUFUN

お一人様 ¥10,000

前菜四拼盤 料理長おすすめ前菜四種

Chef's Selection— 4 Kinds of Appetizers

参色小龍包 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

蘑菇焼排翅 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.



※写真はイメージです

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

参色小龍包 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.