



mizkan



京鼎樓

JIN DIN ROU

惠比寿

冬の宴会コース

この冬はミツカンと！

からだにやさしい、果実酢と楽しむ特別コースをご堪能ください。



期 間：12月1日(月)～2月28日(土)

辣椒葱油鶏 蒸し鶏の葱ソース掛け 青唐辛子醬添え

葱の旨味たっぷりのソースが柔らかな蒸し鶏によく合います。山椒風味の青唐辛子醬の辛味がアクセントとなり、食欲をそそる一品です。



柚子海蜆頭 クラゲのサラダ 香港ドレッシング～柚子風味～

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。

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。



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

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。

ミツカン
フルーティス
ローズヒップ&カシス
使用！



蠔油蒸肉圓 肉圓と冬野菜のあんかけ蒸し

肉圓(パーワン)とは肉餡をもちもちとした生地で包んだ台湾の伝統的な家庭料理のひとつです。
冬野菜と共に熱々の餡を絡めてお召し上がりください。

蒜辣牛肉菜 牛肉と青菜のあっさり塩炒め

牛肉と青菜を強火で一気に炒め上げ、素材の旨みを生かしたシンプルで上品な一皿です。



台湾式炒麵 バルサミコ仕立ての台湾焼きそば

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。

ミツカン
フェデルツォニ バルサミコ
使用！



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 …… ￥5,000(税込)

お一人様

飲み放題付き …… ￥7,200(税込)

(2時間制 ラストオーダー20分前)

…ミツカンコラボメニュー

※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



真珠コース

12月1日(月)～

2月28日(土)

この冬はミツカンと！

からだにやさしい、
果実酢と楽しむ特別コースをご堪能ください。

季節冷拼盤 料理長おすすめ前菜三種

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜三種をどうぞ。

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・蟹肉小籠の三種を、一度にご堪能いただけます。

ミツカン

ゆず果汁調味料
使用！

玫瑰炸明蝦 大海老と彩り野菜のフリット カシス香る甘酢ソース

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。

バーワン

蠔油蒸肉圓 肉圓と冬野菜の餡かけ蒸し

肉圓(バーワン)とは肉餡をもちもちとした生地で包んだ台湾の伝統的な家庭料理のひとつです。
冬野菜と共に熱々の餡を絡めてお召し上がりください。ミツカン
フルーティス
ローズヒップ&カシス
使用！

蒜辣牛肉菜 牛肉と青菜のあっさり塩炒め

牛肉と青菜を強火で一気に炒め上げ、素材本来の旨みを生かしたシンプルで上品な一皿です。

散翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレあんかけ炒飯

名物のフカヒレあんかけ炒飯。フカヒレの食感を堪能できる一品、熱々の出来立てを土鍋でご提供いたします。

蜜柑滑杏仁 杏仁豆腐 温州みかんソース掛け

お食事の最後は口ど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。

…ミツカンコラボメニュー

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 ￥6,000(税込)

飲み放題付き ￥8,200(税込)
(2時間制 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

桂花コース KEIKA | お一人様 ¥3,800

川味紅油鶏 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -
Boiled Chicken with Chili Sauce

三味小籠包 - 小籠包3種盛り -
Three Kinds of 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

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

五目炸春巻 - 春巻き -
Spring Rolls

乾焼脆蝦仁 - 海老のチリソース -
Deep-fried Prawns with Chili Sauce

蒜蓉江戸菜 - 江戸菜のガーリック炒め -
Stir-fried Edona with Garlic

白麻婆豆腐 - 花椒白麻婆豆腐 -
White Mapo Tofu with Sichuan Pepper

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Almond Pudding

※花椒白麻婆豆腐にはご飯が付きです。

※白麻婆豆腐附一份米飯。

* White Mapo Tofu comes with a bowl of rice.

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,800

前菜兩拼盤 - 前菜2種盛り -
2 Assorted Appetizers

四喜小籠包 - 小籠包4種盛り -
Four Kinds of 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

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

耗油炒牛肉 - 牛肉のオイスターソース炒め -
Stir-fried Beef with Oyster Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾マヨネーズ風和え -
Deep-fried Prawns with Taiwanese Mayonnaise Sauce

季節炒青菜 - 季節青菜のガーリック炒め -
Stir-fried Seasonal Greens with Garlic

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Shanghai-Style Fried Noodles

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Almond Pudding

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.