

# 季節限定・春のおすすめメニュー

3月1日(日)～5月31日(日)

## 平貝の卵白炒め

あっさり上品な味わいの平貝を、旬のアスパラやヤングコーンと共にふわっとやさしい卵白で炒めで仕上げました。お好みで中国赤酢を加えてお召し上がりください。

3人前 ¥2,630 (税込)



芙蓉玉帯子

## 春の三色小籠包

季節限定の小籠包は“桜海老”。桜海老ならではの風味と、旨味たっぷりのスープを極薄の皮で包み込んだ、特別な味わいです。人気の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包と一緒に、ぜひ食べ比べをお楽しみください。

6個 ¥1,580 (税込)

桜海老小籠包6個もご用意しています

桜海老小籠包

6個 ¥1,580 (税込)

季節限定小籠包

桜海老

京鼎参小籠



香葱醤油鶏

蒸し鶏の香味醤油漬け揚葱ソース

しっとり蒸し上げた鶏肉に、香味醤油のコクをまとうせ、揚げ葱のソースで風味豊かに仕上げました。

¥1,280 (税込)



豆酥蒸鮮魚

白身魚の豆酥蒸し

豆酥(トウスー)とは香ばしくサクサクとした食感が特徴の、大豆を使った台湾伝統のトッピングの一つです。やわらかな白身魚との相性は抜群で、素材を引き立てる名脇役です。

¥980 (税込)



蘿蔔炒米粉

春にんじんの焼きビーフン

甘みの増した春にんじんをたっぷり使い、香ばしく炒めたビーフンに彩りと優しい甘さを添えました。

3人前 ¥1,380 (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。