

期 間：3月1日(日)～5月31日(日)

# 春 の 歓 送 迎 会 コ ー ス



## 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わせ、揚げ葱のソースで風味豊かに仕上げました。

## 紫蘇海蜇頭 クラゲの冷菜 赤しそ風味

中国の甘醤油「甜醤油(テンジャンユ)」を使用した濃厚なソースを柔らかく仕上げた鶏肉にかけて、採れたて春キャベツの中国式漬物と共にどうぞ。

## 京鼎小籠包 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。

## 芙蓉玉帯子 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て仕上げました。お好みで中国赤酢を加えてお召し上がりください。

## 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。

## 九層塔牛肉 牛肉と新じゃがのバジル炒め

甘辛く炒めた牛肉に、ほくほくとした新じゃがとバジルの爽やかな香りが食欲をそそる一皿です。

## 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。

## 草莓滑杏仁 いちごソースの杏仁豆腐

食事の最後は甘酸っぱいいちごソースの杏仁豆腐をどうぞ。

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)

※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。

3月1日(日)～

5月31日(日)

# コハク 琥珀コース



## 三色冷拼盛 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ご賞味ください。

## 京鼎参小籠 春の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・桜海老小籠包)

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。

## 芙蓉烩大蝦 大海老の卵白

大ぶりで食べ応えのある海老を、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て仕上げました。お好みで中国赤酢を加えてお召し上がりください。

## 豆酥蒸鮮魚 白身魚の<sup>トウスー</sup>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。

## 九層塔牛肉 牛肉と新じゃがのバジル炒め

甘辛く炒めた牛肉に、ほくほくとした新じゃがとバジルの爽やかな香りが食欲をそそる一皿です。

## 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。

## 草莓滑杏仁 いちごソースの杏仁豆腐

食事の最後は甘酸っぱいいちごソースの杏仁豆腐をどうぞ。

お一人様

コース料理

¥6,000(税込)

飲み放題付き

¥8,200(税込)

※2名様より承ります。

(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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

Course Meal



※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ます。

※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

前菜两拼盘 - 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 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -  
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.