

# 春の 歓送 迎会 コース



期 間：3月1日(日)～ 5月31日(日)

香葱醤油鶏 蒸し鶏の香味醤油漬け 揚葱ソース

紫蘇海蜇頭 クラゲの冷菜 赤しそ風味

京鼎小籠包 春の三色小籠包  
(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包)

芙蓉玉帶子 平貝の卵白炒め

豆酥蒸鮮魚 白身魚の豆酥蒸し  
トウスー

九層塔牛肉 牛肉と新じゃがのバジル炒め

蘿蔔炒米粉 春にんじんの焼きビーフン

草莓滑杏仁 いちごソースの杏仁豆腐

前日までの御予約でお得に!

コース料理のみ ¥5,000 ▶▶▶ **¥4,500** (税込)

飲み放題付き ¥7,200 ▶▶▶ **¥6,000** (税込)  
(2時間制 ラストオーダー20分前)

ご予約は  
こちらから▽

<http://www.jin-din-rou.net/>



# 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.