

3月1日(日)～5月31日(日)

## 春の瑠璃コース



### 参彩涼小碟 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お楽しみください。

### 京鼎小籠包 春の三色小籠包

季節限定の小籠包は“桜海老”。

桜海老ならではの香ばしさと、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ご賞味ください。

### 翡翠魚翅湯 フカヒレとあおさ海苔のスープ

あおさ海苔の風味が口いっぱいに広がります。緑が目にも鮮やかなスープに仕上げました。

トウチ

### 豆豉玉帯子 平貝の豆豉炒め

上品であっさりとした味わいの平貝を、コク深い豆豉(トウチ)で香りよく炒めました。  
セロリやカシューナッツの食感が心地よいアクセントに。

### 高麗菜櫻鯛 桜鯛と春キャベツの香味醤油蒸し

しっとりとした柔らかな鯛の身に甘みのある春キャベツを合わせ、  
魚醤の旨味をきかせた香港風の香味醤油だれで蒸し上げました。

### 海鮮餡炒飯 蟹肉入り海鮮卵白あんかけ炒飯

シンプルな玉子炒飯に、蟹の身、海老、イカを加えた  
口当たり優しい卵白仕立ての餡をとろりとかけました。

### 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。

# 套餐

Course Meal

※写真はイメージです

## 九份コース KYUFUN

お一人様 ¥10,000

前菜四拼盘	料理長おすすめ前菜四種	Chef's Selection— 4 Kinds of Appetizers
春色小籠包	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
蘑菇燒排翅	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

五式冷拼盘	料理長おすすめ前菜五種	Chef's Selection— 5 Kinds of Appetizers
春色小籠包	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
春色小籠包	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
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.