

# 夏の台湾夜市コース



期 間：6月1日(月)～ 8月31日(月)

- |       |   |
|-------|---|
| 夏蔬口水鶏 | 夏野菜のよだれ鶏  |
| 檸檬海蜆頭 | 爽やかレモンクラゲ                                       |
| 参味小籠包 | 夏の三色小籠包<br>(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・冬瓜小籠包) <sup>とうがん</sup> |
| 鹹蛋炒蝦仁 | 海老とゴーヤーの塩漬け卵黄炒め                                 |
| 豉油灼牛生 | 牛肉とレタスの湯引き 香港醤油ソース                              |
| 麻辣嫩豆腐 | 山椒をきかせた 冷やし麻婆豆腐                                 |
| 大葉香炒麵 | 大葉香る 上海風焼きそば                                    |
| 梅蜜滑杏仁 | はちみつ梅の杏仁豆腐                                      |

前日までの御予約で

お一人様

コース料理のみ **¥4,500** (税込)

飲み放題付き  
(2時間制) **¥6,000** (税込)

※2名様より承ります。

ご予約は  
こちらから▼



※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお伝えください。

サング 6月1日(月)～

8月31日(月)

# 珊瑚コース



## 美彩涼小碟 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ご賞味ください。

## 参味小籠包 夏の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・冬瓜小籠包)

「冬」と書いて、夏の味。季節の小籠包は冬瓜を使用しました。海鮮餡との相性も良く、やさしく上品な味わいに仕上げています。人気の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包ともにお楽しみください。

## 鹹蛋炒明蝦 大海老とゴーヤーの塩漬け卵黄炒め

台湾の代表的な炒め料理、塩漬け卵黄を使った「鹹蛋(シェンタン)炒め」。濃厚なコクが海老の甘みを引き立て、ゴーヤーの風味ともよく調和します。

## 紅焼蒸肉圓 豚大福餅の蒸し揚げ 旨醤油あん

肉餡をお餅のような生地で包んだ伝統的な台湾家庭料理の肉圓(パーワン)を揚げ蒸しにしました。深みのある醤油あんをたっぷり絡めてお召し上がりください。

## 魚露牛肉菜 牛肉とレタスの湯引き 香港醤油ソース

柔らかく火入れした牛肉の旨味を、ほんのりと甘みのある香港醤油ソースが引き立てます。

## 麻辣嫩豆腐 山椒をきかせた 冷やし麻婆豆腐

山椒をきかせた肉味噌が印象的な、ひんやりとした麻婆豆腐。夏野菜を添えた一皿です。

## 散翅砂鍋飯 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。

## 梅蜜滑杏仁 はちみつ梅の杏仁豆腐

お食事の最後は凍頂烏龍茶の風味を効かせた、やわらかな酸味の梅シロップがけ杏仁豆腐をどうぞ。

お一人様

コース料理

¥6,000(税込)

飲み放題付き(2時間制)

¥8,200(税込)

※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

五式冷拼盆	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.