

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

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.