

季節限定・夏のおすすめメニュー

6月1日(月)～8月31日(月)

参味小籠包



夏の三色小籠包

「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・烏龍茶小籠包とともに
お楽しみください。

6個 ¥1,580
(税込)

季節限定小籠包



冬瓜小籠包

6個 ¥1,580
(税込)

冬瓜
とうがん



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(シエンタン)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。

2~3人前 ¥2,830 (税込)



豉油灼牛生

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。

2~3人前 ¥1,980 (税込)



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。

2~3人前 ¥1,390 (税込)

※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