

【期間：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



金華鶏翅羹

フカヒレと鶏のスープ  
金華ハムの香りを添えて

鶏のだしを引き出した澄んだスープ  
にフカヒレを合わせ、卵白のなめら  
かな口当りに金華ハムの塩味が  
奥行きを添えます。

1人前 ¥1,280 (税込)



泡椒蒸鮮魚

鮮魚の  
泡椒醬蒸し

鮮魚をふっくらと蒸し上げ、塩発酵  
させた唐辛子で作った泡辣醬(パオ  
ラージャン)のほどよい辛味と酸味を  
効かせました。

2人前 ¥2,180 (税込)



豆豉釀玉環

ゴーヤーの肉詰め  
ブラックビーンズソース掛け

ゴーヤーの苦味と肉の旨みを引き立  
てる、ブラックビーンズソースを合わ  
せました。

2人前 ¥1,580 (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