

夏の台湾夜市コース



※写真はイメージです。

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 | 三色小籠包
(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包) |
| 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。

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

前菜兩拼盘 - 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.