

季節限定・秋のおすすめメニュー

9月1日(火)～11月30日(月)

京鼎小籠包



干し貝柱入り
小籠包

6個 ¥1,780(税込)

秋の三色小籠包

季節限定は“干し貝柱入り小籠包”
丁寧にほぐした貝柱を餡に練り込み、
凝縮された旨みを閉じ込めました。
定番の京鼎小籠包、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

干貝小籠包

貝柱

かいばしら



咖哩香蔥鶏

蒸し鶏の冷製 咖哩風味の葱ソース掛け

しっとり蒸し上げた鶏肉に、葱をたっぷり使ったカレー
風味のソースを合わせました。食欲をそそる味わいです。

2～3人前 ¥1,390(税込)



秋菜炒明蝦

彩り野菜と大海老の四川甘酢炒め

弾力のある海老に、南瓜とさつま芋を合わせました。
四川風の甘酢が素材の味わいを引き立てる
彩り豊かな一皿です。

2～3人前 ¥1,980(税込)



梅干菜扣肉

角煮と梅干菜の台湾風せいろ蒸し

台湾で親しまれる定番料理。塩漬した高菜を発酵・乾燥させた
「梅干菜(メイガンツァイ)」のほとよい塩気が、やわらかな角煮の
味わいを引き立てます。

1人前 ¥780(税込)



鮭魚花椒飯

鮭の炒飯 山椒の香り

鮭のほぐし身を合わせた炒飯に、山椒の爽やかな香りを
添えました。青ねぎを混ぜてお召し上がりください。

2～3人前 ¥1,680(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