

秋 の味覚コース

期 間：9月1日(火)～11月30日(月)



咖喱香葱鶏 蒸し鶏の冷製 咖喱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。

黒醋海蜇頭 クラゲの冷菜 中国黒酢仕立て

コリコリとしたクラゲを、鎮江香酢(ちんこうこうず)のまろやかな酸味でさっぱりと仕立てました。

京鼎小籠包 秋の三色小籠包(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・干し貝柱入り小籠包)

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どうぞ。

美味時流菜 青菜ときのこの塩炒め

みずみずしい青菜ときのこを、あっさりとした塩味で軽やかに炒めました。

秋菜炒蝦仁 彩り野菜と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。

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。塩漬けた高菜を発酵・乾燥させた「梅干菜(メイガンツァイ)」のほどよい塩気が、やわらかな角煮の味わいを引き立てます。

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。

芒果杏豆腐 杏仁豆腐 マンゴーソース掛け

お食事の最後は濃厚なマンゴーソースを合わせた、なめらかな杏仁豆腐をどうぞ。

お一人様

コース料理 …… ￥4,500(税込)

お一人様

飲み放題付き …… ￥6,000(税込)

(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。