

ヒスイ 翡翠コース

9月1日(火)～11月30日(月)



美彩涼小碟 料理長おすすめ前菜三種

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜三種をご賞味ください。

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”

丁寧には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。京鼎小籠包、烏龍茶小籠包とともに楽しみください。

白果炸鶏排 台湾唐揚げ 秋の味覚銀杏添え

台湾夜市で人気の台湾唐揚げ(ザーチーパイ)を、京鼎樓オリジナルの味付けで仕上げました。

秋を感じさせる銀杏のもちとした食感がアクセントです。

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、素材の持ち味を活かした塩味で軽やかに炒めました。

秋菜炒蝦明 彩り野菜と大海老の四川甘酢炒め

食べ応えのある大海老に、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。

散翅砂鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレあんかけ炒飯

名物のフカヒレあんかけ炒飯。フカヒレの食感を堪能できる一品、熱々の出来立てを土鍋でご提供いたします。

芒果杏豆富 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

¥6,000(税込)

飲み放題付き

¥8,200(税込)

※2名様より承ります。

(2時間制 ラストオーダー20分前)

※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。

套餐



※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

前菜兩拼盤 - 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.