

季節限定

秋のおすすめメニュー

【期間: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)

干貝小籠包



季節限定小籠包

貝柱

かいばしら



南瓜魚翅湯

フカヒレと南瓜の中華風ポタージュ

フカヒレと南瓜を合わせた、やさしい甘みが広がる中華風ポタージュ。
なめらかな口当たりで仕上げました。

1人前 ¥1,180 (税込)



腐皮捲鮭魚

サーモンの湯葉巻き揚げ

サーモンとクワイを湯葉で包み、香ばしく揚げました。
クワイの軽やかな食感と甘酢ソースがよく合います。

2~3人前 ¥1,980(税込)



牛肉扒炒飯

牛肉の餡かけ炒飯

牛肉のコクを引き立てた餡が、香ばしく炒めた玉子炒飯に
よく絡む一品です。

2~3人前 ¥2,180 (税込)



白果炒明蝦

大海老と銀杏の塩炒め

大ぶりの海老に銀杏やさつま芋を合わせ、あっさりとした
塩味で仕上げました。秋らしい彩りも楽しめる一品です。

1~2人前 ¥2,380 (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