

9月1日(火)～11月30日(月)

秋の瑠璃コース



秋彩三拼盆 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3種をご賞味ください。

京鼎小籠包 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楽しみください

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仕上げました。

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。

荷葉糯排骨 豚スペアリブと栗の蓮の葉蒸し

豚スペアリブともち米、栗を蓮の葉で包み、特製だれのコクをまとうせて香り良く蒸し上げました。

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。

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。

藍莓杏豆腐 杏仁豆腐 ブルーベリーソース掛け

お食事の最後はまろやかな酸味のブルーベリ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

コース料理のみ ▶▶ ￥6,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶▶ ￥8,000(税込)
(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。