

冬の
瑠璃
コース



期 間：12月1日(日)～2月28日(金)

参彩涼小碟 料理長おすすめ三種の前菜

三色小籠包 食材王国 みやぎ×京鼎樓 三色小籠包
(京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・宮城県産デリシャストマト使用 トマト小籠包)

羅葡糕魚翅 フカヒレの卵白とろみスープ 大根餅を浮かべて

乾焼明蝦球 大海老のチリソース 花巻と共に

蓮藕挾牛肉 和牛の蓮根はさみ揚げ 京鼎樓黒酢あん

清蒸時流魚 鮮魚と凍み豆腐の蒸し物 腐乳ソース掛け

白菜蟹泡飯 渡り蟹の雑炊 土鍋仕立て

橙香滑豆腐 杏仁豆腐 紅白のグレープフルーツを添えて

前目までの御予約でお得に!

コース料理のみ ¥7,000 ▶▶▶ **¥6,000** (税込)

飲み放題付き ¥9,200 ▶▶▶ **¥7,000** (税込)
(2時間制 ラストオーダー20分前)

ご予約は
こちらから▼

<http://www.jin-din-rou.net/>

