

12月1日(日)～
2月28日(金)

真珠コース



参彩涼小碟 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どうぞ。

蓮藕脆春巻 春巻き レンコンの素揚げ添え

春巻きと一緒に「先を見通す」と言われる縁起の良い蓮根を素揚げにして添えました。

三色小籠包 食材王国 みやぎ×京鼎樓 三色小籠包

超薄皮の中に旨味と肉汁がたっぷり閉じ込められた京鼎樓の小籠包。
人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、宮城県産デリシャストマトを使用した「トマト小籠包」の三種をご用意しました。

京鼎式肉圓 京鼎樓特製^{バーフ}肉圓 腐乳ソース

肉圓とは肉餡をお餅のような生地で包んだ伝統的な台湾家庭料理のひとつです。
台湾総料理長 陳直伝の腐乳ソースと一緒に召し上がってください。

乾焼明蝦球 大海老のチリソース 花巻添え

大ぶりで食べ応えのある海老を旨辛いチリソースで。ほんのりと甘い蒸し花巻とチリソースとの相性も抜群です。

時菜牛肉片 季節野菜と牛肉のオイスター炒め

旬を迎えたブロッコリーと牛肉をコクのあるオイスターソースで炒め上げました。風味豊かな味わいをお楽しみください。

散翅沙鍋飯 京鼎樓名物 フカヒレあんかけ炒飯

京鼎樓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。

橙香滑杏仁 柑橘香る 杏仁豆腐

お食事の最後は自家製の杏仁豆腐に檸檬の爽やかなソースと柑橘を合わせ、さっぱりとした口当たりのデザートに仕上げました。

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。