



自慢の料理をお得に楽しんでいただける
鼎泰豊コースメニュー(2名様より)

COURSE MENU 01

豊(YUTAKA)コース
3,500円

- ・本日前菜3種盛り
- ・鶏肉の唐揚げユウリンソース
- ・青菜の炒めニンニク風味
- ・小籠包(豚肉)4個
- ・ピリ辛ゆでワンタン
- ・肉絲と青梗菜の塩炒め
- ・えび入りチャーハン or タンタン麺
- ・杏仁豆腐



COURSE MENU 02

台湾点心コース
4,500円

- ・本日の前菜3種盛り
- ・小えびのフリッターマヨソース
- ・サンラータン
- ・小籠包(豚肉・トリュフ・辛子明太子・ホタテ・ずわい蟹・蟹みそ)各1個
- ・えび蒸し餃子・もち米焼売 各1個
- ・海鮮とわけぎの辛味炒め
- ・油淋鶏チャーハン or チャーシュー麺
- ・マンゴ杏仁豆腐



予約はWEBまたは電話にてお受けしております。

・詳細はホームページをご確認ください。・鼎泰豊公式ホームページ <http://d.rt-c.co.jp/>
・右記のQRコードをスキャンすると公式ホームページが表示されます。



コースだからこそご堪能いただける料理を取り揃えた

特別なメニューもお楽しみください。

COURSE MENU 03

華(HANA)コース

要事前予約

6,000円

- ・前菜6種盛り
- ・真鯛の唐揚げ香味ソース
- ・季節の蒸しスープ
- ・小籠包(豚肉・トリュフ・アワビ・ホタテ・蟹みそ)各1個
- ・えび焼売 1個
- ・北海道産ホタテとA菜の生姜炒め
- ・皮つき豚バラ肉の煮込み 饅頭添え
- ・ずわい蟹入りチャーハン or ねぎチャーシュー麺
- ・マンゴプリン



COURSE MENU 04

鼎(KANAE)コース

要事前予約

8,000円

- ・真鯛のカルパッチョ
- ・前菜3種盛り
- ・ソフトシェルクラブ香味ソース
- ・季節の蒸しスープ
- ・小籠包
(豚肉・トリュフ・辛子明太子・ホタテ・ずわい蟹)各1個
- ・アワビ焼売 1個
- ・和牛リブロースのしゃぶしゃぶ XO 醤
- ・ずわい蟹入りチャーハン
- ・季節のデザート盛り



※ 鼎(KANAE)コースにプラス2,000円で「フカヒレ姿煮込み」が追加、
ずわい蟹入りチャーハンは「トリュフ入り野菜チャーハン」に変更となります。

飲み放題2時間プラン

2,000円

コースをご注文のお客様に限りご利用いただけます。開始90分後にラストオーダーとなります。

※コースメニューは2名様よりご注文いただけます。 ※写真は2名様分のイメージです。

※品数に限りがございますので売り切れの節はご容赦ください。 ※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

※事前予約はご利用の3日前までをお願いします。