



## 本日の前菜3種

冷菜拼盤 / Assorted Appetizer

## 日南どりの唐揚げユウリンソース

油淋鶏 / Fried Chicken with Salty-sweet Sauce

## 黒豚小籠包2種（豚肉：2個・バジル：1個）

小籠包二種盛 / Two Sorted XiaoLongBao

## 蒸し餃子2種（えびと豚肉：1個・野菜と豚肉：1個）

蒸餃二種盛 / Two Sorted Dumplings

## チャーシュー麺（ハーフ）

叉焼麺 / Roast Pork Noodle Soup

## 特製杏仁豆腐（ハーフ）

杏仁豆腐 / Annin Tofu

# 2,900円

特定原材料等（28品目）：小麦・卵・乳成分・エビ・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま  
※「本日の前菜3種」の内容、特定原材料等はスタッフにお尋ねください。



## 黒豚小籠包

当店の小籠包には霧島連山の麓にある「桑水流畜産」で長期熟成された六白黒豚を使用。肉質はキメ細やかで旨みが強く、程よい弾力があって柔らかい、脂身はさらりとした甘みの特徴。

アレルギー物質（特定原材料等 28 品目）、エネルギー・塩分の一覧表をご用意しております。

過敏原訊息・熱量・鹽分表另有提供 / Allergens (28 specified raw materials), Calorie and Sodium content list is available  
詳細は当社 HP または右記の QR コードからもご確認頂けますが、一覧表は店頭でもご用意しておりますので、スタッフへお問い合わせください。鼎泰豊アレルギー情報ページ  
<http://drt-c.co.jp/allergy/> ※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。※写真はイメージです。※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。





## 蓮花 (HASU) コース

4,000 円

本日の前菜4種  
冷菜拼盤 / Assorted Appetizer

日南どりの唐揚げユウリンソース  
油淋鶏 / Fried Chicken with Salty-sweet Sauce

サンラータン  
酸辣湯 / Hot and Sour Soup

黒豚小籠包3種 (豚肉: 2個・ホタテ・バジル: 1個)  
小籠包三種盛 / Three Sorted XiaoLongBao

ピリ辛ゆでワンタン (えび入り)  
紅油抄手 (蝦肉) / Spicy Shrimp and Pork Wonton

日南どりとカシューナッツ炒め  
腰果鶏丁 / Stir-fried Chicken and Cashew Nuts

豚肉入りチャーハン (ハーフ) or タンタン麺 (ハーフ)  
肉絲蛋炒飯 担々麵 / Pork Fried Rice or Spicy Sesame and Peanut Noodle Soup

特製杏仁豆腐  
杏仁豆腐 / Annin Tofu



## 蘭花 (RAN) コース

6,000 円

本日の前菜6種  
冷菜拼盤 / Assorted Appetizer

本日の青菜炒め  
炒青菜 / Stir-Fried Water Spinach

季節のスープ  
季节湯 / Seasonal Soup

黒豚小籠包3種 (豚肉: 2個・バジル・トリュフ: 1個)  
小籠包三種盛 / Three Sorted XiaoLongBao

点心2種 (えび焼売・アワビ焼売)  
点心二種盛 / Two Sorted DimSum

牛ヒレ肉の黒胡椒炒め  
黒胡椒炒牛 / Stir-fried Beef Fillet with Black Pepper

6種のベジタブル炒飯 (ハーフ) or えび麵 (ハーフ)  
什蔬炒飯 蝦仁麵 / 6 Kinds of Vegetables Fried Rice or Shrimp Noodle Soup

果肉入りマンゴプリン  
芒果布丁 / Mango Pudding

プラス 2,000 円で飲み放題プランもご用意しております。

コースの詳細内容、特定原材料等については、スタッフにお問い合わせください。

アレルギー物質 (特定原材料等 28 品目)、エネルギー・塩分の一覧表をご用意しております。

過敏原訊息・熱量・鹽分表另有提供 / Allergens (28 specified raw materials), Calorie and Sodium content list is available

詳細は当社 HP または右記の QR コードからご確認頂けますが、一覧表は店頭でもご用意しておりますので、スタッフへお問い合わせください。鼎泰豐アレルギー情報ページ <http://d.rt-c.co.jp/allergy/> ※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。※写真はイメージです。※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。



ご予約限定で特別なコースメニューを  
ご用意しております

## 牡丹 (BOTAN) コース



鮮魚のカルパッチョ

卡帕奇鱼 / Fish Carpaccio

本日の前菜 4 種

冷菜拼盤 / Assorted Appetizer

季節の中国青菜と海鮮炒め

炒青菜海鮮 / Stir-Fried Water Spinach and Seafood

季節のスープ

季节湯 / Seasonal soup

黒豚小籠包 4 種 (豚肉：2 個・アワビ・トリュフ・バジル：1 個)

小籠包 4 種盛 / Four Sorted XiaoLongBao

真鯛の蒸籠蒸し

清蒸紅鯛魚 / Steamed Sea Bream

牛リブロースのしゃぶしゃぶ XO 醬

XO 醬牛肋排涮涮鍋 / Beef Rib Meat Shabu-Shabu with XO Sauce

トリュフ入り野菜チャーハン (ハーフ)

松露炒飯 / Truffle Fried Rice

特製杏仁豆腐 (ハーフ)・甘い小籠包 1 種

杏仁豆腐・甜小籠包 / Seasonal Annin Tofu & Sweet XiaoLongBao

8,000 円

コースの詳細内容、特定原材料等については、スタッフにお問い合わせください。



+2,000 円で「真鯛の蒸籠蒸し」を「フカヒレの姿煮込み」  
に変更できます。

只需 +2,000 日元, "清蒸紅鯛魚" 就能换成 "红烧鱼翅"。

For only +2,000 yen, "Steamed Sea Bream" can be exchanged for "Braised Shark's Fin".

アレルギー物質(特定原材料等 28 品目)、エネルギー・塩分の一覧表をご用意しております。

過敏原訊息、熱量、鹽分表另有提供 / Allergens (28 specified raw materials), Calorie and Sodium content list is available  
詳細は当社 HP または右記の QR コードからご確認頂けますが、一覧表は店頭でもご用意しておりますので、スタッフへお問い合わせください。鼎泰  
豊アレルギー情報ページ <http://d.rt-c.co.jp/allergy/> ※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。※写真はイメージです。  
※品数に限りがございますので売り切れの際はご了承ください。

