鼎泰豐
DINディン　TAIタイ　FUNGフォン

コースメニューのご案内

牡丹（BOTAN）コース　おひとり様 8,000 円

前菜	：本日の前菜 6 種
青菜	：湯葉とほうれん草炒め
スープ	：フカヒレ入り蒸しスープ
黒豚小籠包	：3 種（黒豚 2 個・トリュフ・上海蟹みそ 各 1 個）
点心	：点心 2 種（アワビ焼売・えび焼売　各 1 個）
料理	：えびのマヨネーズソース
	牛ヒレ肉の黒胡椒炒め
食事	：季節のおすすめ麺（又はチャーハン）
デザート	：2 種（ミニ特製杏仁豆腐・チョコレート小籠包）

牡丹（BOTAN）コース（フカヒレ追加）　おひとり様 12,000 円

牡丹（BOTAN）コース（8,000 円）の料理「えびのマヨネーズソース」を
「フカヒレの姿煮込み」に変更いたします。

蘭花（RAN）コース　おひとり様 6,000 円

前菜	：本日の前菜 4 種
青菜	：A 菜炒め
スープ	：季節の蒸しスープ
黒豚小籠包	：黒豚 2 個
	3 種（上海蟹みそ・ホタテ・バジル 各 1 個）
料理	：えびと彩り野菜炒め
食事	：季節のおすすめ麺（又はチャーハン）
デザート	：特製杏仁豆腐

蓮花（HASU）コース　おひとり様 4,500 円

前菜	：本日の前菜 3 種
青菜	：季節の中国青菜炒め
黒豚小籠包	：黒豚 4 個
点心	：2 種（野菜餃子・えび餃子 各 1 個）
料理	：茄子の辛みそ炒め
食事	：えび入りチャーハン 又は ねぎチャーシュー麺
デザート	：特製杏仁豆腐

鼎泰豐

DINディン　TAIタイ　FUNGフォン

ランチコースのご案内

おすすめ料理をお楽しみいただける、ランチ限定コースを2種類ご用意しました。
ランチミーティングや、ご褒美ランチにぜひご利用ください。

ランチコース

4,000円

前菜	：	本日の前菜３種
青菜	：	季節の中国青菜炒め
黒豚小籠包	：	３種盛り（黒豚２個・ホタテ・バジル 各１個）
料理	：	えびのマヨネーズソース
食事	：	季節のおすすめ麺（又はチャーハン）
デザート	：	愛玉ゼリー

平日限定ランチコース

3,000円

前菜	：	本日の前菜３種
青菜	：	季節の中国青菜炒め
黒豚小籠包	：	黒豚４個
料理	：	ピリ辛ゆでワンタン
食事	：	サンラータン麺 又は 豚肉入りチャーハン
デザート	：	愛玉ゼリー