



「洋食列伝」 どこか懐かしくてほっとする…
そんな洋食メニューを提供します。



【東京・日本橋】

たいめいけん

三代目たいめいけん 茂出木浩司シェフ
監修のハヤシビーフを使用した

煮込みハンバーグ



9 / 28
(月)



東京・日本橋たいめいけん三代目
茂出木 浩司シェフ監修のハヤシビーフを
使用した煮込みハンバーグです。ブイヨンの
うま味とトマトの酸味がバランスの良い、
風味高くコクのある仕上がりのソースです。

¥ 710

※写真はイメージです。

恵比寿

京鼎樓

JIN

DIN

ROU

10 / 1
(木)

中華丼



¥710

本醸造醤油をベースに、オイスターソース・紹興酒で
バランスよく味を整えた本格中華あんをかけました。

京鼎樓

京鼎樓（ジンディンロウ）は、台湾台北市中山区に総本店を置く、小籠包を看板料理とした台湾料理レストランです。日本では、2005年3月に恵比寿に1号店をOPENし、誰でも気軽に入れるお洒落な装いにまとめられた店内は従来の中華料理のイメージを払拭したレストランになっております。
中でも人気商品の海鮮五目焼きそばは、定番中の定番メニューになっており、これだけを食べにいらっしゃるお客様も非常に多い商品になっております。
是非、御賞味下さい。



※写真はイメージです。