

# 点心

## 小籠包

### 京鼎小籠包

6ヶ 890円 10ヶ 1,470円

特定原材料〔小麦〕

## 小籠包

### 烏龍小籠包



### ウーロン茶風味小籠包

6ヶ 1,080円

10ヶ 1,800円

特定原材料〔小麦〕

### 蟹肉小籠包



### カニ小籠包

6ヶ 1,470円

10ヶ 2,450円

特定原材料  
〔小麦、卵、カニ〕

### 特辣小籠包



### シンラー小籠包

6ヶ 1,080円

10ヶ 1,800円

特定原材料  
〔小麦、卵、エビ〕

### 魚翅小籠包



### フカヒレ小籠包

6ヶ 1,680円

10ヶ 2,800円

特定原材料  
〔小麦、カニ、エビ〕

### 小籠湯包



### 特製小籠包 スープ添え

10ヶ 1,470円

特定原材料  
〔小麦、卵〕

## 小籠包



### 小籠包3種盛り

京鼎小籠包2ヶ、烏龍小籠包2ヶ、蟹肉小籠包2ヶ

6ヶ1,080円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕



### 三色焼売

## 餃子&焼売

### 焼売3種盛り

海老焼売2ヶ、蟹味噌焼売2ヶ、もち米焼売2ヶ

6ヶ1,080円

特定原材料〔小麦、卵、カニ、エビ〕



### 蝦仁焼売

海老焼売

6ヶ 1,250円

特定原材料〔小麦、エビ〕



### 蟹肉焼売

カニ味噌焼売

6ヶ 1,700円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕



### 糯米焼売

もち米焼売

6ヶ 1,050円

特定原材料〔小麦、エビ〕



### 蝦仁蒸餃

海老蒸し餃子

6ヶ 1,050円

特定原材料〔小麦、エビ〕



### 野菜蒸餃

野菜蒸し餃子

6ヶ 1,050円

特定原材料〔小麦〕



### 鲜肉大包

肉まんじゅう

2ヶ 630円

特定原材料〔小麦〕

※表記価格は消費税込みです。別途サービス料として税込み価格の10%を頂戴いたします

# 筋菜

口水鶏  
よだれ鶏

980円

特定原材料〔小麦〕

青椒皮蛋



ピータン

850円

特定原材料〔小麦、卵〕

芝麻搾菜



鎮江醋沙律



皮蛋豆腐



ザーサイ

550円

特定原材料〔なし〕

中華風  
グリーンサラダ

900円

特定原材料〔小麦〕

ピータン豆腐

930円

特定原材料〔小麦、卵〕

蜜汁叉燒



旨味たっぷり  
広東チャーシュー

1,030円

特定原材料  
〔小麦〕

台湾香腸



台湾腸詰め

1~2人前  
880円

3~4人前  
1,600円

特定原材料  
〔小麦〕

黒酢海蜇頭



クラゲの冷菜

850円

特定原材料〔小麦〕

紅油抄手



エビワンタンの  
甘辛ソース

750円

特定原材料〔小麦、エビ〕

春巻



春巻き

750円

特定原材料〔小麦、エビ〕

蝦仁春巻



エビチーズ春巻き

950円

特定原材料〔小麦、エビ、牛乳〕

棒棒鶏



バンバンジー

980円

特定原材料〔小麦〕

白切鶏



蒸し鶏の冷菜

980円

特定原材料〔なし〕

冷鮑魚



アワビの冷製  
季節野菜添え

2,900円

特定原材料〔小麦〕

# 野菜

## 壕油生菜

レタスのオイスターソース

880円

特定原材料【小麦】

## 妙江戸菜



江戸菜のガーリック炒め

1,050円

特定原材料【なし】

## 老酒炒豆苗



台湾トウミョウの老酒炒め

1,050円

特定原材料【なし】

## 槍蓮白



新鮮キャベツのピリ辛甘酢

880円

特定原材料【小麦】

## 開洋芥蘭菜



台湾野菜の干しエビ炒め

1,050円

特定原材料【エビ】

## 奶油青菜



干し貝柱入り  
チンゲン菜のクリーム煮

1,080円

特定原材料【牛乳】

## 干貝白菜



白菜と干し貝柱の煮込み

1,180円

特定原材料【なし】

## 壕油芥蘭菜



台湾野菜のカキ油炒め

1,050円

特定原材料【小麦】

## 魚香白靈茸



台湾マッシュルーム  
特製ソース

1,080円

特定原材料【小麦】

## 壕油白靈茸



台湾マッシュルーム  
オイスターソース

1,080円

特定原材料【小麦】

# 玉子

## 賓 嫁 蟹

干し貝柱入り卵白炒め

卵黄ソース 1,300円

特定原材料〔卵〕

## 水 須 肉



キクラゲと豚肉の玉子炒め

1〜2人前 1,080円

3〜4人前 1,980円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 魚 翅 蕃 茄 蛋



フカヒレとトマトの  
極上ふわふわ玉子

1,280円

特定原材料〔卵〕

## 蝦 仁 炒 蛋



エビとチャーシューの玉子とじ

1〜2人前 880円

3〜4人前 1,700円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

# 肉

## 蠔油牛肉片

### 牛肉のオイスター炒め

1~2人前

3~4人前

1,280円

2,330円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 腰果鶏丁



### 鶏とカシューナッツの炒め

1~2人前 1,080円

3~4人前 1,980円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 苦老肉



### 酢豚

1~2人前 1,080円

3~4人前 1,980円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 油淋鶏



### 鶏肉の薬味ソース掛け

1,080円

特定原材料〔小麦〕

辛子鶏



四川風鶏肉のから揚げ

1,050円

---

特定原材料〔小麦、卵〕

青椒肉絲



チンジャオロース

1~2人前 1,080円

3~4人前 1,980円

---

特定原材料〔小麦、卵〕

芽菜扣肉



中国漬菜入り角煮  
蒸しパン添え

1,280円

---

特定原材料〔小麦〕

醬爆鶏丁



鶏肉の北京味噌炒め

1~2人前 1,050円

3~4人前 1,930円

---

特定原材料〔小麦、卵〕

# 海鮮

## 干焼蝦仁

### エビのチリソース

1~2人前

1,080円

3~4人前

1,980円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

## 沙拉蝦仁



### エビの台湾風マヨネーズ和え

1~2人前 1,080円

3~4人前 1,980円

特定原材料〔小麦、卵、エビ、牛乳〕

## 避風塘



### エビの カリカリ揚げ

1,050円

特定原材料  
〔小麦、エビ〕

## 蟹肉粉絲



### 蟹肉と春雨の 醤油煮込み

1,180円

特定原材料  
〔小麦、カニ〕

## 時菜扇貝



### 帆立と季節野菜の炒め

1~2人前 1,280円

3~4人前 2,330円

特定原材料〔卵〕

清炒海鮮



季節野菜と  
エビのあっさり塩炒め

1~2人前 1,080円

3~4人前 1,980円

特定原材料 [エビ]

滷黄鮫魚



モンゴウイカと  
黄ニラもやしのアっさり炒め

1~2人前 1,130円

3~4人前 2,100円

特定原材料 [卵]

芥菜鮫魚



セロリと  
モンゴウイカの腐乳炒め

1~2人前 1,080円

3~4人前 1,980円

特定原材料 [卵]

红烧鮑魚



アワビの醤油旨煮

2,900円

特定原材料 [小麦]

麻醬鮑魚



アワビの  
特製胡麻ソース煮

2,900円

特定原材料 [小麦]

# 豆腐

麻婆豆腐

マーボー豆腐

1,080円

特定原材料〔小麦〕

蝦仁豆腐

エビと豆腐の旨煮

1,080円

特定原材料〔エビ〕

カニ肉入り豆腐の旨煮

1,280円

特定原材料〔卵、カニ〕

蟹肉豆腐



鰯 鰯  
湯・鍋紀



红烧排翅

フカヒレの姿煮

7,500円

特定原材料〔小麦〕

魚翅湯



フカヒレスープ

1,250円

特定原材料〔小麦〕

蟹肉魚翅湯



カニと卵白入り  
フカヒレスープ

1,380円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

干し貝柱魚翅湯



干し貝柱入り  
フカヒレスープ

1,250円

特定原材料〔なし〕

芙蓉魚翅湯



卵白入り  
フカヒレスープ

1,250円

特定原材料〔卵〕

酸辣湯



サンラータン

880円

特定原材料〔小麦、卵〕

粟米湯



コーンスープ  
豆乳仕立て

780円

特定原材料〔小麦、卵、牛乳〕

魚翅鍋紀



フカヒレ  
あんかけおこげ

1,880円

特定原材料  
〔小麦〕

海鮮鍋紀



海鮮  
あんかけおこげ

1,650円

特定原材料  
〔卵、エビ〕

# 麺類

## 担々麺

### 担々麺

1,150円 小椀 750円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 雲吞湯麺



### ワンタン入りスープ麺

1,150円

小椀 750円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

## 酸辣湯麺



### サンラータン麺

1,250円

小椀 830円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 素菜湯麺



### 野菜タンメン

1,150円

小椀 750円

特定原材料〔小麦、卵〕

魚翅湯麵



フカヒレ入りスープ麺

1,550円

小椀 980円

特定原材料〔小麦、卵〕

冬菇湯麵



シイタケそば

1,150円

小椀 750円

特定原材料〔小麦、卵〕

海鮮五目炒麵



海鮮入り五目焼きそば

1,550円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

上海炒麵



上海風焼きそば

1,150円

特定原材料〔小麦、卵〕

炒米粉



台湾焼きビーフン

1,030円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

# 飯類

## 蟹肉炒飯

カニとレタスの炒飯

1,550円 小皿 980円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

## 蝦仁炒飯



エビ炒飯

1,150円

小皿 750円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

## 高菜炒飯



高菜炒飯

1,150円  
小皿 750円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 什錦炒飯



五目炒飯

1,250円  
小皿 830円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

## 酸辣飯



サンラーあんかけ飯 1,150円

特定原材料〔小麦、卵〕

## 蟹肉烩飯



カニあんかけチャーハン

1,550円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

# 甘味

杏仁豆腐

杏仁豆腐 530円

特定原材料〔牛乳〕

芒果布丁

マンゴープリン 530円

特定原材料〔牛乳〕

杏仁提拉米蘇



杏仁ティラミス

600円

特定原材料〔小麦、卵、牛乳〕

蛋卷黑芝麻冰淇淋



黒ゴマアイスクレープ包み

680円

特定原材料〔牛乳〕

红豆冰淇淋汤圆



台湾風クリームあんみつ

680円

特定原材料〔牛乳〕

芒果西米露



マンゴータピオカ

600円

特定原材料〔牛乳〕

哈密瓜西米露



メロンタピオカ

600円

特定原材料〔牛乳〕

豆沙小籠包



あずきあん入り小籠包

4ヶ 700円 6ヶ 1,030円

特定原材料〔小麦〕

奶黄大包



カスタードまん

630円

特定原材料〔小麦、卵、牛乳〕

胡麻大包



黒ゴマまん

630円

特定原材料〔小麦〕

豆沙大包



あんまん

630円

特定原材料〔小麦〕

# 雪綿氷

芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

880円

特定原材料〔牛乳、卵〕

抹茶雪綿氷



※宇治抹茶練乳氷は夏季限定になります  
宇治抹茶練乳氷

880円

特定原材料〔牛乳、卵〕

※コーヒー練乳氷は夏季限定になります  
コーヒー練乳氷

880円

特定原材料〔牛乳、卵〕

珈琲雪綿氷



# 套餐

※写真はイメージです

## 桂花コース KEIKA

お一人様 3,100 円

### 紅油鶏

(蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ)

### 小籠包

(ショウロンポウ)

### 烏龍小籠包

(ウーロン茶風ショウロンポウ)

### 蟹肉小籠包

(カニショウロンポウ)

### 辛辣小籠包

(シンラーショウロンポウ)

### 木須肉

(キクラゲと豚肉の玉子炒め)

### 沙拉蝦仁

(エビの台湾マヨネーズ和え)

### 清炒時菜

(季節の中国野菜)

### 上海炒麵

(上海風醤油ヤキソバ)

### 杏仁豆腐

(濃厚アンニン豆腐)

## 茉莉コース JASMINE

お一人様 4,130 円

### 双色冷拼盆

(料理長おすすめ前菜 2 種)

### 小籠包

(ショウロンポウ)

### 烏龍小籠包

(ウーロン茶風ショウロンポウ)

### 蝦仁蒸餃

(エビ蒸しギョウザ)

### 菜肉蒸餃

(野菜蒸しギョウザ)

### 避風塘

(有頭エビのカリカリ揚げ)

### 腰果鶏丁

(若鶏のカシューナッツ炒め)

### 清炒時菜

(季節の中国野菜)

### 高菜炒麵

(高菜あんかけヤキソバ)

### 杏仁豆腐

(濃厚アンニン豆腐)

## 櫻花コース OHKA

お一人様 5,150 円

### 参色冷拼盆

(料理長おすすめ前菜 3 種)

### 小籠包

(ショウロンポウ)

### 烏龍小籠包

(ウーロン茶風ショウロンポウ)

### 辛辣小籠包

(シンラーショウロンポウ)

### 魚翅海鮮小籠包

(フカヒレショウロンポウ)

### 乾焼蝦仁

(エビチリソース)

### 芹菜魷魚

(セロリとモンゴウイカの腐乳炒め)

### 鮮菇牛肉

(季節野菜と牛肉のカキ油ソース掛け)

### 開洋介蘭菜

(中国ブロッコリーと干しエビの老酒風味)

### 蟹肉扒炒飯

(カニあんかけチャーハン)

### 京鼎甜點心

(京鼎樓特製デザート)

## 紅蘭コース KOHRAN ★要予約

お一人様 8,230 円

※ご予算、ご人数に合わせて

ご希望のお料理をご用意させていただきます。

お気軽にスタッフにお問い合わせください。

(お料理により 2 ~ 3 日前の御予約とさせていただきます)

★2 名様より承ります

恵比寿  
京鼎樓  
JIN DIN ROU

※表示価格は本体価格に消費税額を加えた「お支払い総額」となっております