

点心

小籠包

京鼎小籠包

6ヶ 840円 10ヶ 1,400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 1,050円

10ヶ 1,750円

特定原材料〔小麦〕

蟹肉小籠包



カニ小籠包

6ヶ 1,380円

10ヶ 2,300円

特定原材料
〔小麦、卵、カニ〕

辛辣小籠包



シンラー小籠包

6ヶ 1,050円

10ヶ 1,750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 1,590円

10ヶ 2,650円

特定原材料〔小麦、カニ、エビ〕

小籠包

三色小籠包



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1,050円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

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1,050円

特定原材料〔小麦、卵、カニ、エビ〕

三色焼売



蝦仁焼売



海老焼売

6ヶ 1,200円

特定原材料〔小麦、エビ〕

蟹肉焼売



カニ味噌焼売

6ヶ 1,600円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

糯米焼売



もち米焼売

6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦、エビ〕

蝦仁蒸餃



海老蒸し餃子

6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦、エビ〕

野菜蒸餃



野菜蒸し餃子

6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦〕

鲜肉大包



肉まんじゅう

2ヶ 600円

特定原材料〔小麦〕

※価格は全て消費税別になっております。

筋菜

口水鶏

よだれ鶏

950円

特定原材料〔小麦〕

芝麻搾菜



ザーサイ

550円

特定原材料〔なし〕

鎮江醋沙律



中華風
グリーンサラダ

880円

特定原材料
〔小麦〕

黒酢海蜇頭



クラゲの冷菜

800円

特定原材料〔小麦〕

皮蛋豆腐



ピータン豆腐

900円

特定原材料〔小麦、卵〕

棒棒鶏



バンバンジー

950円

特定原材料〔小麦〕

白切鶏



蒸し鶏の冷菜

950円

特定原材料〔なし〕

紅油抄手



エビワンタンの紅油ソース

730円

特定原材料〔小麦、エビ〕

台湾香腸



台湾腸詰め

1~2人前 950円

3~4人前 1,650円

特定原材料〔小麦〕

胞皮海鮮春卷



エビ春巻き

900円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

野菜

壕油生菜

レタスのオイスターソース

850円

特定原材料〔小麦〕

炒江戸菜



江戸菜のガーリック炒め

1,000円

特定原材料〔なし〕

炒空芯菜



空芯菜のガーリック炒め

1,000円

特定原材料〔なし〕

開洋江戸菜



江戸菜の干しエビ炒め

1,000円

特定原材料〔小麦、エビ〕

干貝白菜



白菜と
干し貝柱の煮込み

1,130円

特定原材料〔なし〕

奶油青菜



干し貝柱入り
チンゲン菜のクリーム煮

1,130円

特定原材料〔乳〕

玉子

魚翅蕃茄蛋

フカヒレとトマトの 1,250円

極上ふわふわ玉子

特定原材料〔卵〕

求須肉



キクラゲと豚肉の玉子炒め

1~2人前 1,050円

3~4人前 1,950円

特定原材料〔小麦、卵〕

エビとチャーシューの玉子とじ

1~2人前 950円

3~4人前 1,800円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

蝦仁炒蛋



海鮮

干焼蝦仁

エビのチリソース

1~2人前

1,050円

3~4人前

1,950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 1,050円

3~4人前 1,950円

特定原材料 [小麦、卵、エビ、乳]

エビのカリカリ揚げ

1,050円

特定原材料 [小麦、エビ]

避風塘



時菜扇貝



帆立と季節野菜の炒め

1~2人前 1,230円

3~4人前 2,250円

特定原材料〔卵〕

黄蘗魷魚



モンゴウイカと
黄ニラもやしのおっさり炒め

1~2人前 1,080円

3~4人前 2,000円

特定原材料〔卵〕

海鮮鍋紀



海鮮あんかけおこげ

1,600円

特定原材料〔卵、エビ〕

魚翅鍋紀



フカヒレあんかけおこげ

1,800円

特定原材料〔小麦〕

肉

蠔油牛肉片

牛肉のオイスター炒め

1~2人前

3~4人前

1,230円

2,250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 1,050円

3~4人前 1,950円

特定原材料〔小麦、卵〕

苦老肉



酢豚

1~2人前 1,050円

3~4人前 1,950円

特定原材料〔小麦、卵〕

油淋鶏



鶏肉の薬味ソース掛け

1,050円

特定原材料〔小麦〕

辛子鶏



四川風鶏肉のから揚げ

1,000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 1,050円

3〜4人前 1,950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

1,230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 1,950円

特定原材料〔小麦、卵〕

豆腐

麻婆豆腐

マーボー豆腐

1,050円

特定原材料〔小麦〕

蝦仁豆腐

エビと豆腐の旨煮

1,050円

特定原材料〔エビ〕

カニ肉入り豆腐の旨煮

1,230円

特定原材料〔卵、カニ〕

蟹肉豆腐



鱈・鰯・湯

红烧排翅

フカヒレの姿煮

7,000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

1,300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

1,200円

特定原材料〔なし〕

蕃茄蛋花湯



トマトと玉子のスープ

750円

特定原材料〔小麦、卵〕

魚翅湯



フカヒレスープ

1,200円

特定原材料〔小麦〕

酸辣湯



サンラータン

850円

特定原材料
〔小麦、卵〕

粟米湯



コーンスープ
豆乳仕立て

750円

特定原材料
〔小麦、卵、乳〕

麺類

担々麺

担々麺

1,080円 小椀 700円

特定原材料〔小麦、卵〕

雲吞湯麺



ワンタン入りスープ麺

1,080円

小椀 700円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

酸辣湯麺



サンラータン麺

1,160円

小椀 780円

特定原材料〔小麦、卵〕

素菜湯麺



野菜タンメン

1,080円

小椀 700円

特定原材料
〔小麦、卵〕

冬菇湯麺



シイタケそば

1,080円

小椀 700円

特定原材料
〔小麦、卵〕

魚翅湯麵



フカヒレ入りスープ麺

1,500円

小椀 950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

1,450円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

海鮮五目湯麵



海鮮五目あんかけつゆそば

1,450円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

上海炒麵



上海風焼きそば

1,080円

特定原材料〔小麦、卵〕

炒米粉



台湾焼きビーフン

1,000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

1,450円 小皿 950円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

蝦仁炒飯



エビ炒飯

1,080円
小皿 700円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

高菜炒飯



高菜炒飯

1,080円
小皿 700円

特定原材料〔小麦、卵〕

什錦炒飯



五目炒飯

1,160円
小皿 780円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

蟹肉烩飯



カニあんかけチャーハン 1,450円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

雪綿氷

芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

850円

特定原材料〔乳、卵〕

抹茶雪綿氷

宇治抹茶練乳氷

850円

特定原材料〔乳、卵〕

ミックスベリー練乳氷

850円

特定原材料〔乳、卵〕

莓果雪花氷



甘味

杏仁豆腐

杏仁豆腐 500円

特定原材料 [乳]

芒果布丁

マンゴープリン 500円

特定原材料 [乳]

芒果西米露



マンゴータピオカ

580円

特定原材料 [乳]

哈密瓜西米露



メロンタピオカ

580円

特定原材料 [乳]

奶黄大包



カスタードまん

600円

特定原材料 [小麦、卵、乳]

胡麻大包



黒ゴマまん

600円

特定原材料 [小麦]

豆沙大包



あんまん

600円

特定原材料 [小麦]

豆沙小籠包



あずきあん入り小籠包

4ヶ 680円

6ヶ 1,020円

特定原材料 [小麦]

※価格は全て消費税別になっております。

套餐



※写真はイメージです

桂花コース KEIKA

お一人様 3,150 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 4,200 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 5,250 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)

黄韭魷魚

(イカと黄ニラもやしのあつさり炒め)

鮮菇牛肉

(季節野菜と牛肉のカキ油ソース掛け)

開洋江戸菜

(江戸菜の干しエビ炒め)

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)

※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。

★2 名様より承ります

恵比寿
京鼎樓
JIN DIN ROU

※価格は全て消費税別になっております。