# 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

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〕

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〕

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〕

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〕

特製小籠包
スープ添え

10ヶ 1,380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1,050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〕

海老焼売　6ヶ 1,200円

特定原材料〔小麦、エビ〕

カニ味噌焼売　6ヶ 1,600円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

もち米焼売　6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦、エビ〕

海老蒸し餃子　6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦、エビ〕

野菜蒸し餃子　6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦〕

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。ディナータイムは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。

# 前菜

口水鶏

よだれ鶏　950円

特定原材料〔小麦〕

青椒皮蛋

ピータン　800円

特定原材料〔小麦、卵〕

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〕

皮蛋豆腐

ピータン豆腐　900円

特定原材料〔小麦、卵〕

蜜汁叉焼

旨味たっぷり広東チャーシュー　1,000円

特定原材料〔小麦〕

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〕

クラゲの冷菜

800円

特定原材料〔小麦〕

エビワンタンの甘辛ソース　730円

特定原材料〔小麦、エビ〕

春巻き　730円

特定原材料〔小麦、エビ〕

エビチーズ春巻き　900円

特定原材料〔小麦、エビ、乳〕

バンバンジー　950円

特定原材料〔小麦〕

蒸し鶏の冷菜　950円

特定原材料〔なし〕

アワビの冷製
季節野菜添え

3,000円

特定原材料〔小麦〕

# 野菜

## 蠔油生菜
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〕

## 老酒炒豆苗
台湾トウミョウの老酒炒め
1,000円
特定原材料〔なし〕

## 槍蓮白
新鮮キャベツのピリ辛甘酢
850円
特定原材料〔小麦〕

## 開洋介蘭菜
台湾野菜の干しエビ炒め
1,000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 1,130円
特定原材料〔乳〕

## 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〕

## 蠣油介蘭菜
台湾野菜のカキ油炒め
1,000円
特定原材料〔小麦〕

## 魚香白雪茸
台湾マッシュルーム
特製ソース 1,050円
特定原材料〔小麦〕

## 蠣油白雪茸
台湾マッシュルーム
オイスターソース 1,050円
特定原材料〔小麦〕

# 玉子

實嚢蟹

干し貝柱入り卵白炒め
卵黄ソース　1,250円

特定原材料〔卵〕

木須肉

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〕

魚翅蕃茄蛋

フカヒレとトマトの
極上ふわふわ玉子

1,250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　950円
3～4人前　1,800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 1,230円

3～4人前 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〕

## 古老肉

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〕

四川風鶏肉のから揚げ

1,000円

特定原材料〔小麦、卵〕

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〕

中国漬菜入り角煮
蒸しパン添え

1,230円

特定原材料〔小麦〕

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〕

# 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〕

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

1,000円

特定原材料
〔小麦、エビ〕

蟹肉と春雨の
醤油煮込み

1,130円

特定原材料
〔小麦、カニ〕

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〕

季節野菜と
エビのあっさり塩炒め

1～2人前 1,050円
3～4人前 1,950円

特定原材料〔エビ〕

モンゴウイカと
黄ニラもやしのあっさり炒め

1～2人前 1,080円
3～4人前 2,000円

特定原材料〔卵〕

セロリと
モンゴウイカの腐乳炒め

1～2人前 1,050円
3～4人前 1,950円

特定原材料〔卵〕

アワビの醤油旨煮　3,000円

特定原材料〔小麦〕

アワビの
特製胡麻ソース煮　3,000円

特定原材料〔小麦〕

# 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

# 鱶鰭湯・鍋紀

## 紅焼排翅

### フカヒレの姿煮

7,000円

特定原材料〔小麦〕

### 魚翅湯

フカヒレスープ　1,200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〕

### 干貝魚翅湯

干し貝柱入り
フカヒレスープ　1,200円

特定原材料〔なし〕

### 芙蓉魚翅湯

卵白入り
フカヒレスープ　1,200円

特定原材料〔卵〕

### 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〕

### 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〕

### 海鮮鍋紀

海鮮
あんかけおこげ

1,600円

特定原材料
〔卵、エビ〕

# 麺類

担々麺

## 担々麺

1,080円　小椀 700円

特定原材料〔小麦、卵〕

雲呑湯麺

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〕

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〕

シイタケそば

1,080円

小椀 700円

特定原材料〔小麦、卵〕

海鮮入り五目焼きそば

1,450円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

上海風焼きそば 1,080円

特定原材料〔小麦、卵〕

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〕

酸辣飯

サンラーあんかけ飯　1,080円

特定原材料〔小麦、卵〕

蟹肉烩飯

カニあんかけチャーハン

1,450円

特定原材料〔小麦、卵、カニ〕

# 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〕

杏仁提拉米蘇

杏仁ティラミス

580円

特定原材料〔小麦、卵、乳〕

蛋卷黑芝麻冰淇淋

黒ゴマアイスクレープ包み

650円

特定原材料〔乳〕

紅豆冰淇淋湯圓

台湾風クリームあんみつ

650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〕

哈蜜瓜西米露

メロンタピオカ

580円

特定原材料〔乳〕

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〕

奶黃大包

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〕

# 雪綿氷

## 芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

850円

特定原材料〔乳、卵〕

※宇治抹茶練乳氷は夏季限定になります

宇治抹茶練乳氷

850円

特定原材料〔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

850円

特定原材料〔乳、卵〕

※価格は全て消費税別になっております。ディナータイムは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。

## 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
（季節の青菜炒め）

上海炒麺
（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
（季節の青菜炒め）

高菜炒麺
（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）

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 8,400 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頂きます。
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頂きます）

★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。