

蒸し小籠包 召し上がり方



生姜の入ったお皿に黒酢を少し入れ
小籠包のアタマを箸でつまみ、黒酢を適量つけて下さい。



小籠包をレンゲにのせ、箸で皮を破き
スープを少しお召し上がり下さい。



小籠包の上に生姜を少しのせて、
お召し上がり下さい。

羽根つき焼小籠包 召し上がり方

※あらかじめタレをつくってお待ち下さい！

- | | |
|-------|-------------------------|
| おすすめ① | 「特製酢味噌だれ」：「香港ラー油」を2:1で… |
| おすすめ② | 定番の「醤油」「酢」「ラー油」の餃子のタレで… |
| おすすめ③ | 「黒酢」でさっぱりと！ |



ピザカッターで羽根を4等分にカット！



皮を破かないように、小籠包を優しく箸でつまみます



注目!

ふうふうしてやけどに気をつけながら
皮を前歯で5ミリほどかじって、まずはスープを
お召し上がりください
溢れ出る肉汁はレンゲか取り皿で受けると◎。。



ガブリっと勢い良くかじると肉汁が飛び出すので注意！

お好きなタレにつけてお召し上がりください！



口水鶏
よだれ鶏 880円
特定原材料〔小麦〕



棒々鶏
バンバンジー
特定原材料〔小麦〕



葱油鶏
蒸し鶏の冷菜 880円
特定原材料〔なし〕



鎮江沙律
中華風グリーンサラダ 750円
特定原材料〔小麦〕



青椒皮蛋
ピータン

750円

特定原材料 [卵・小麦]



台湾香腸
台湾腸詰め

800円

特定原材料 [小麦]



黒酢海蜆頭
くらげ

800円

特定原材料 [小麦]



紅油抄手
エビワンタンの甘辛ソース

700円

特定原材料 [小麦・卵・えび]



伴黄瓜
たたききゅうり

450円

特定原材料 [なし]



搾菜
ザーサイ

450円

特定原材料 [小麦]



鍋貼小籠包
羽根つき焼小籠包
460円

特定原材料〔小麦〕



甜醬小籠包
甘味噌だれの羽根つき焼小籠包

特定原材料〔小麦〕

550円



芝士小籠包
とろ〜りチーズの羽根つき焼小籠包

特定原材料〔小麦・乳〕

550円



水小籠包
水小籠包

特定原材料〔小麦〕

550円



蒸小籠包
蒸し小籠包

特定原材料〔小麦〕

460円



菜肉餃子

野菜たっぷりめっちゃ旨餃子

500円

特定原材料 [卵・小麦]

鶏肉餃子 鶏ささみひとくち餃子

600円

特定原材料 [小麦]



芝司春巻

チーズ春巻き

550円

特定原材料 [小麦・乳・えび]



蝦餃子

海老水晶ギョウザ

特定原材料 [小麦・えび]

460円

翡翠餃子

翡翠ギョウザ

特定原材料 [卵・小麦]

460円

洋葱烧売

香港ひとくちシュウマイ

特定原材料 [小麦・えび]

460円



参焼焼売

シュウマイ3種盛り

特定原材料 [小麦・えび・かに]

460円



叉焼包

チャーシュー饅頭

特定原材料 [卵・小麦]

460円



肉包子

肉饅頭

特定原材料 [小麦]

500円

*価格は税別価格となっております。



乾焼蝦仁
エビのチリソース
980円

特定原材料 [卵・小麦・えび]

沙律蝦仁
海老の台湾風マヨネーズ和え 980円

特定原材料 [卵・小麦・乳・えび]



炒青菜
青菜のガーリック炒め 850円

特定原材料 [なし]



蠟油青菜
青菜のカキ油炒め 900円

特定原材料 [小麦]



腰果鶏丁
鶏肉の
カシューナッツ炒め
900円

特定原材料 [卵・小麦]



油淋鶏
鶏肉の薬味ソース掛け
900円

特定原材料 [小麦]

醬爆鶏丁
鶏肉の北京味噌炒め
900円

特定原材料 [卵・小麦]



炸鶏排
台湾わらじ揚げ
800円

特定原材料 [卵・小麦]

*価格は税別価格となっております。



青椒肉絲
チンジャオロース
900円

特定原材料 [卵・小麦]

蠟油牛肉
牛肉のオイスター炒め 1,050円

特定原材料 [卵・小麦]



古老肉
台湾黒酢の酢豚 900円

特定原材料 [卵・小麦]



醬爆肉片
ホイコーロー 900円

特定原材料 [小麦]





賓嫁蟹

干し貝柱入り卵白炒め
卵黄ソース

1,150円

特定原材料〔卵〕



魚翅蕃茄蛋

フカヒレとトマトの
極上ふわふわ玉子

1,050円

特定原材料〔卵〕

木須肉
ミクラゲと豚肉の
玉子炒め

900円

特定原材料〔卵・小麦〕



*価格は税別価格となっております。



麻婆豆腐

マーボー豆腐

900円

特定原材料〔小麦〕



蟹肉豆腐

カニ肉入り豆腐の旨煮

930円

特定原材料〔卵・かに〕



紅焼鮑魚

アワビの醤油煮込み 2,300円

特定原材料〔小麦〕





魚翅湯
フカヒレスープ

1,150円

特定原材料〔小麦〕



素菜湯
野菜と玉子のスープ

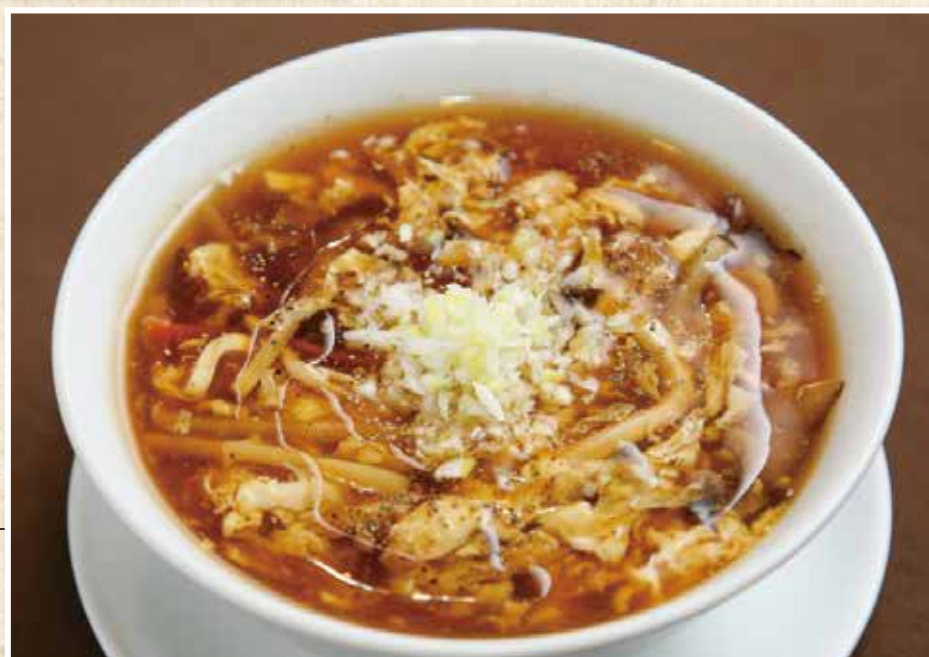
600円

特定原材料〔卵〕

酸辣湯
サンラータン

680円

特定原材料〔卵・小麦〕



*価格は税別価格となっております。



担々麵
担々麵

950円
(小碗) 600円

特定原材料〔卵・小麦〕



雲吞麵
ワンタン入りスープ麵

950円
(小碗) 600円

特定原材料〔卵・小麦・えび〕



魚翅湯麵
フカヒレ入りスープ麵

1,400円
(小碗) 880円

特定原材料〔卵・小麦〕



冬茹湯麵
シイタケそば

900円
(小碗) 580円

特定原材料〔卵・小麦〕



酸辣湯麵
サンラータン麵

980円
(小碗) 600円

特定原材料〔卵・小麦〕



蟹肉炒飯

カニとレタスの炒飯

特定原材料〔卵・小麦・かに〕 1,050円
(小碗) 680円



蝦仁炒飯

海老炒飯

特定原材料〔卵・小麦・えび〕 1,000円
(小碗) 630円



高菜炒飯

高菜炒飯

特定原材料〔卵・小麦〕 1,000円
(小碗) 630円

ハ珍炒麵

八品目餡かけ焼きそば

1,250円

特定原材料〔卵・小麦・えび〕



上海焼麵

上海焼きそば

1,000円

特定原材料〔卵・小麦〕



魯肉飯

ルーロー飯

980円 (小碗) 600円

特定原材料〔卵・小麦・えび〕



*価格は税別価格となっております。



芒果雪錦氷
マンゴー練乳氷
880円

特定原材料〔卵・乳〕

莓果雪錦氷
ミックスベリー氷

880円

特定原材料〔卵・乳〕



芒果布丁
マンゴープリン

500円

特定原材料〔乳〕

杏仁豆腐
杏仁豆腐

500円

特定原材料〔乳〕





京都三条店

京都市中京区三条通柳馬場
東入ル中之町 6 1F

☎ 075-255-3633

————— 営業時間 —————

LUNCH 11:30～15:30(L.O. 15:00)

DINNER 17:30～23:00(L.O. 22:00)

けいか
桂花コース

おひとり様 2,500円(税抜)



- ・よだれ鶏
- ・蒸し小籠包
- ・羽根つき焼小籠包
- ・とろ〜りチーズの
羽根つき焼小籠包
- ・キクラゲと豚肉の玉子炒め
- ・海老の台湾風マヨネーズ和え
- ・鶏肉の北京味噌炒め
- ・青菜のガーリック炒め
- ・上海焼きそば
- ・杏仁豆腐

じゃすみん
茉莉花コース

おひとり様 3,000円(税抜)



- ・パンバンジー
- ・くらげ
- ・蒸し小籠包
- ・羽根つき焼小籠包
- ・甘味噌だれの
羽根つき焼小籠包
- ・翡翠蒸しギョウザ
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め
- ・海老のチリソース
- ・干し貝柱入り卵白炒め
卵黄ソース
- ・青菜のガーリック炒め
- ・八品目餡かけ焼きそば
- ・杏仁豆腐

*コースは2名様より承ります。

小籠包ダイニング

鼎
Din's

by JIN DIN ROU

GRAND MENU

要予約

OPEN記念特別コース



蒸し鶏の葱ソース / クラゲの冷菜 / ピータン
コラーゲンたっぷりフカヒレスープ
羽根つき焼小籠包 / 翡翠蒸し餃子
香港海老蒸し餃子
大海老の土鍋焼きチリソース 蒸しパン添え
牛肉のブラックビーンズ炒め
青菜の干し貝柱煮 / 上海焼きそば
マンゴー台湾かき氷

おひとり様 **5,000円** (税込)