

一押し!

絶品!台湾屋台の
せいろ蒸しビーフン



690

せいろ蒸しチャーハン

甘辛く煮込んだぶたにくをのせて蒸し上げました

690

陳さんのまかないTKG

陳さんも大好きなまかないの大人気メニュー
XO醬のコラと台湾醤油の甘みがTKGの概念を変える!

480

ミニ魯肉飯 (ルーローハン)

台湾のB級グルメ 煮込み豚肉かけご飯

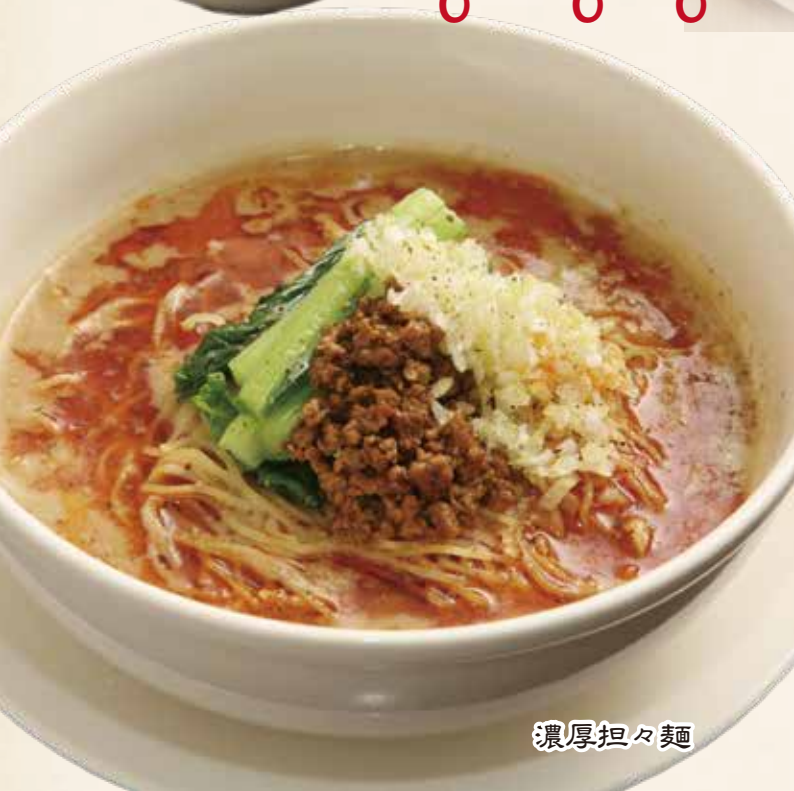
480



陳さんのまかない TKG



ミニ魯肉飯



濃厚担々麵

濃厚担々麵

まろやかな胡麻と山椒の香りがたまりません

小碗 790
590

香港海老ワンタン麵

プリプリの海老ワンタンをあっさり塩味のスープで

小碗 790
590

蒸し鶏スープそば

やさしい味の塩味スープそばに蒸し鶏をのせました

小碗 790
590

カレー担々麵

香り豊かな胡麻醬に特製のスパイスを入れて仕上げました

800

排骨麵 (パーコーメン)

カレー風味のフライドポークをのせたボリュームのある一品

850

排骨飯 (パーコーハン)

カレー風味の台湾風とんかつを熱々ご飯にのせて

850

鶏排飯 (チーパイハン)

クリスピーな鶏唐揚げをご飯にのせました

850

愛玉杏仁豆腐

台湾の定番デザート 愛玉ゼリーを杏仁豆腐にのせました

280

愛玉マンゴープリン

台湾の定番デザート 愛玉ゼリーとマンゴープリンを組み合わせ

280

マンゴーかき氷

550



香港麵

当店ではすべての麵類に香港麵を使用しております。

香港麵とはかん水をまったく使わずに玉子のみでなめらかに仕上げた中国の極細乾麵です。

最大の特徴はその独特な『食感』
『ビタミンEを多く含むため
細胞の老化を防止し、
美容・健康にも良いとされております。』

スープと絡みあい、口の中で広がる『新食感』をぜひご堪能ください!



台湾総料理長 陳章雄

油淋鶏 (ユーリンチー)

かりっと揚げた唐揚げにネギたっぷりの甘酢醤油ソース

690

鶏の唐揚げ

特製 チリソースがけ

豆板醤の香りが食欲をそそります！

690

台湾夜市の

あらいじ唐揚げ

超おすすめ

ビッグサイズのクリスピーな鶏唐揚げ レモンサワーと相性抜群！

650



鶏の唐揚げ 特製チリソースがけ



台湾腸詰と キャベツの炒め



台湾風とんかつと フライドポテトのチェダーチーズがけ

鼎'sオリジナル フライドポテト

ドイツでしか食べられない怪味 (不思議な味) なフライドポテト

560

本日の青菜炒め

にんにくの香りで食欲が増します

690

チーズ春巻

とろけるチーズがたまりません

590

台湾腸詰と

キャベツの炒め

中国のソーセージ おつまみにぴったりです

560

海老のチリソース

中華定番の定番！

690

台湾海老マヨ

ふんわりサクッと揚げた海老を甘めのマヨネーズソースに絡めた子供も大人も大好きな一品

690

麻婆茄子

豆板醤のピリッとした辛味が 美味しさの決め手です。

690

麻婆豆腐

唐辛子のぴりぴりする辛さ「麻」花椒のしびれる辛さ「辣」二つの辛さを楽しめる本格麻婆豆腐

690

豚キムチ炒め

豚肉・もやし・にらをキムチの旨味で炒めました

690

ホイコーロー

シヤキヤキのキャベツと豚バラ肉を甘味噌味で

690

揚げ豆腐の

ひき肉あんかけ

ふんわり揚げた豆腐にひき肉のあんかけをたっぷり

690

牛もつ野菜炒め

ぷりぷりの牛もつをモヤシ・にらなどの野菜と共に甘辛く炒めました

690

チーズたっぷり!

台湾風とんかつと

フライドポテトの チェダーチーズがけ

690



ホイコーロー



豚キムチ



野菜たっぷり めちや旨餃子

キャベツのシャキシャキとした食感の
特製餃子です。

一人前(6個) **490**

冷菜・サラダ

まずは野菜！



クラゲの冷菜 **590**

中華の前菜と言えはコレ！

四川よだれ鶏 **590**

美味しさを想像しただけで、よだれが出てしまうという言葉が由来とされるピリ辛ダレをつけた蒸し鶏

蒸し鶏のジンジャーソース **590**

生姜の香りのネギ塩ダレを蒸し鶏にかけて

グリーンサラダ **690**

特製のごまドレッシングをかけました

・ピリ辛もやし

シャキシャキのもやしをピリ辛ソースで和えました

・山盛りキャベツ

箸休めにはコレ！

・香菜(パクチー)盛り

大人気のパクチーを特製ドレッシングで

・たたききゅうり

※ま油の香りが効いています

・冷やしトマト

冷え冷えのトマトにマヨネーズを添えて

・葱サーサイ

定番の一品！

・ごま油和えメンマ

香りと食感をお楽しみください

・ピータン豆腐

濃厚なピータンとあさり豆腐がベストマッチ

・糸切り

押し豆腐の冷菜

中国では米ビュラーな押し豆腐(水切り豆腐)を干しえびの香りで

・魯肉玉子

(おつまみ味付玉子)

特製だれにじっくり漬け込みました



ピータン豆腐



魯肉玉子
(おつまみ味付玉子)



香菜(パクチー)盛り



糸切り押し豆腐の冷菜

全品 **390**

名物

鼎'sの看板メニュー

羽根つき焼小籠包

490



粒マスタード
羽根つき焼小籠包

590

赤味噌だれの
羽根つき焼小籠包

590

キムチのせ
羽根つき焼小籠包

590



キムチのせ
羽根つき焼小籠包



赤味噌だれの
羽根つき焼小籠包



粒マスタード
羽根つき焼小籠包

水小籠包

焼きたての羽根つき焼小籠包を
優しい塩味のスープに入れた
鼎's (Din's) でしか食べられない逸品

590



とろーりチーズの
羽根つき焼小籠包

パリパリの羽根つき焼小籠包に
チーズをのせて焼き上げた鼎'sの
新名物!

590



羽根つき焼小籠包 食べ方の極意

※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

「黒酢」でさっぱりと!

おすすめ③

定番の「醤油」「酢」「ラー油」の
餃子のタレで!

【その一】



ピザカッターで羽根を
4等分にカット!

【その二】



皮を破かないように、
小籠包を優しく
箸でつまみます

【その三】



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◎。

**ガブリつと勢い良くかすると肉汁が
飛び出すので注意!**

【その四】

お好きなタレにつけて
お召し上がりください!

ハイボール

角ハイボール



コーク
ハイボール

460

490

ジンジャー
ハイボール

490

サワー

生レモンサワー

490



生。ピンク
グレープフルーツサワー

490

ライチサワー

490

ウーロンハイ

490

ジャスミンハイ

490

緑茶ハイ

490

ビール

生ビール

500

生ビール(小)

360

ノンアルコールビール

480

ビールカクテル

シャンディガフ

480

台湾ビール

小籠包にはこれでしょう!

(瓶/330ml)

台湾ビール

650



ワイン

ワイン(赤・白)

550

紹興酒

(ロック・ストレート・ホット)

紹興酒

(グラス)

470

古越龍山銀龍

(ボトル/600ml)

2580

紹興酒サワー

490

果実酒

(ロック・ストレート・ソーダ割)

梅酒

500

あんず酒

500

サンザシ酒

500

焼酎

(ロック・ストレート・ホット)

朝まで呑みたい、

一度は呑みたい、

もう一度呑みたい、



(本格麦焼酎) となりのおくさん

(薩摩焼酎) いまかの

(薩摩焼酎) もとかの

(グラス)

580

(ボトル/720ml)

3000

・烏龍茶・ジャスミン茶

・カットレモン

200

500

(麦) 二階堂

490

(芋) 黒霧島

490

(ジャスミン) 茉莉花

490

ソフトドリンク

アイスジャスミン茶・アイスウーロン茶
ジンジャーエール・コーラ
オレンジジュース

各 370

Din's 鼎

羽根つき焼小籠包 