

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〕

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〕

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〕

蝦仁蒸餃



海老蒸し餃子 6ヶ 1,000円

特定原材料〔小麦、エビ〕

蝦仁焼売



海老焼売 6ヶ 1,200円

特定原材料〔小麦、エビ〕

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。

新菜

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〕

青椒皮蛋



ピータン

800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



エビワンタンの甘辛ソース

730円

特定原材料〔小麦、エビ〕

春巻



春巻き

680円

特定原材料〔小麦、エビ〕

蝦仁春巻



エビチーズ春巻き

730円

特定原材料〔小麦、エビ、乳〕

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〕

空苳菜のガーリック炒め

1,000円

特定原材料〔なし〕

炒空苳菜



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〕

妙江戸菜



江戸菜のガーリック炒め

1,000円

特定原材料〔なし〕

台湾トウモロコシの老酒炒め

1,000円

特定原材料〔なし〕

老酒炒豆苗



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



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〕

油淋鶏



鶏肉の薬味ソース掛け

1,050円

特定原材料〔小麦〕

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〕

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〕

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〕

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〕

清炒海鮮



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〕

蘆黄魷魚



モンゴウイカと黄ニラモやしの 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〕

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・魚

紅焼排翅

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〕

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〕

麵類

担々麵

担々麵

1,080円 小椀 700円

特定原材料〔小麦、卵〕

雲吞湯麵



ワンタン入りスープ麵

1,080円

小椀 700円

特定原材料〔小麦、卵、エビ〕

酸辣湯麵



サンラータン麵

1,160円

小椀 780円

特定原材料〔小麦、卵〕

香葱鶏麵



鶏そば

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〕

酸辣飯



サンラーあんかけ飯

1,080円

特定原材料〔小麦、卵〕

甘味

芒果雪綿冰

マンゴー練乳氷

850円

特定原材料〔乳、卵〕

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〕

三色饅頭



饅頭三種盛り

カスタード、黒ゴマ、小豆まん

600円

特定原材料〔小麦、卵、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〕

※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)

季節小籠包

(季節のショウロンポウ)

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)

炒青菜

(青菜のガーリック炒め)

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)

脆皮春捲

(春巻き)

干焼蝦仁

(エビのチリソース)

腰果鶏丁

(若鶏のカシューナッツ炒め)

炒青菜

(青菜のガーリック炒め)

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)

★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。