

Din's 鼎 メニュー

羽根つき焼小籠包 



一品



羽根つき焼小籠包
¥490



蒸し小籠包
¥490



台湾夜市の
わらじ唐揚げ ¥630

たっぷり
10個入り

鶏ささみ
ひとつち餃子
¥630



海老蒸し餃子
¥600



手羽元の
スパイシー揚げ ¥580



鼎's オリジナル
フライドポテト ¥550



野菜焼売
¥530

ディンズの小皿

- ・ごま油和えメンマ ¥400
- ・茹で落花生 ¥400
- ・おつまみ味付玉子 ¥380
- ・たたききゅうり ¥400
- ・冷やしトマト ¥400

Drink & Dessert

ビール

- ・生ビール ¥480
- ・生ビール (小) ¥350

ハイボール

- ・角ハイボール ¥450
- ・ジンジャーハイボール ¥490

焼酎 (ロック・水割り・ソーダ割・お湯割り)

- ・となりのおくさん (本格麦焼酎)
- ・いまかの (薩摩焼酎)
- ・もとかの (薩摩焼酎) 各 ¥520

サワー・果実酒

- ・レモンサワー ¥460
- ・ピンクグレープフルーツサワー ¥460
- ・梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割) ¥480

カクテル

- ・カシスソーダ・カシスオレンジ
- ・カシスウーロン・カシスジャスミン 各 ¥500

ソフトドリンク

- ・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 ¥350



マンゴー練乳氷

(単品) ¥600
(お持ち帰り) ¥500

価格は全て消費税抜きとなっております。

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◎。



ガブリッ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！

当店自慢の
2種の小籠包



蒸し小籠包

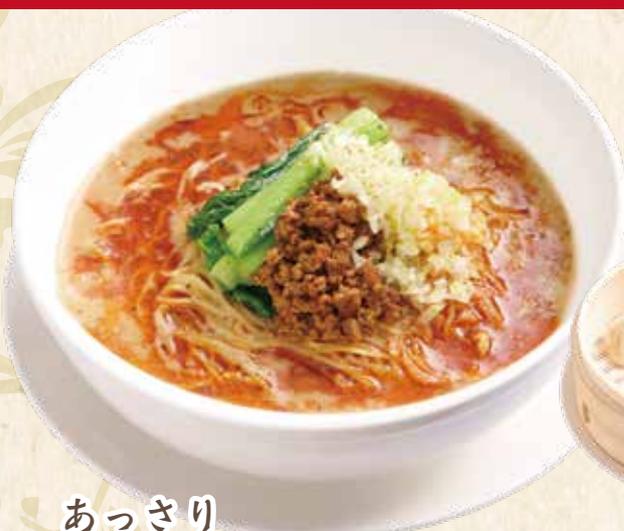
¥490



羽根つき焼小籠包

¥490

お得なセットメニュー



濃厚担々麺

蒸し小籠包セット ¥980
(単品 ¥730)



あっさり
ねぎ塩鶏そば

ワンタン麺(醤油)

ワンタン麺(塩)



蒸し小籠包セット
¥980
(単品 ¥730)



蒸し小籠包セット
¥980
(単品 ¥730)



蒸し小籠包セット
¥980
(単品 ¥730)

担々雑炊

野菜たっぷり
台湾雑炊



蒸し小籠包セット
¥980
(単品 ¥730)



蒸し小籠包セット
¥980
(単品 ¥730)

価格は全て消費税抜きとなっております。