

Din's 鼎

羽根つき焼小籠包



サワー

冷凍まるごと

氷
レモンサワー

560



追加サワー

おかわり君

280

レモンサワー

(中ジョッキ)

460

男前!

660

純生レモンサワー

(中ジョッキ)

460

男前!

660

激すっぱレモンサワー

(中ジョッキ)

520

男前!

720

男梅サワー

(梅干し入り)

(中ジョッキ)

520

男前!

720



飲んでもプラマイゼロ?

健康青汁ハイ

(中ジョッキ)

520

男前!

720



生。ピンク
グレイプフルーツサワー

(中ジョッキ)

460

男前!

660

プレーンサワー

(中ジョッキ)

460

男前!

660

りんご酢サワー

ライムサワー

疲労回復元氣サワー

カルピスサワー

梅干しサワー

黒ウーロンハイ

ジャスミンハイ

果実酒

(ロック・水割り・ソーダ割)

・梅酒

・あんず酒

・サンザシ酒

各 470



超オトク!

男前! ジョッキ

+200円で
量は2倍以上!!



ビール (テサビ スーパードライ)

生ビール

男前! 1リットル
生ビール

470

980

生ビール (小)

330

シャンディガフ (ジョッキ)

470

ドライゼロクフリーミー

(ファンアルコールビール)

450

台湾ビール

小籠包にはこれでしょ!

台湾ビール

(瓶/330ml)



620

ハイボール

角ハイボール

(中ジョッキ)

420

男前!

620

コーク

ハイボール

ジンジャー

ハイボール

(中ジョッキ)

460

男前!

660



スパークリングワイン

こぼれスパークリング

660



こぼれシリーズ

・キールロワイヤル

・あんずスパークリング

・梅スパークリング

各 720

ワイン

グラスワイン (赤・白)

470

ボトルワイン

2480

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 520

焼酎

(ロック・水割り・ソーダ割・お湯割り)

(薩摩焼酎) 黒霧島

各 470

(薩摩焼酎) 二階堂

(本格麦焼酎) となりのおくさん

(薩摩焼酎) いまかの

各 520

(薩摩焼酎) もとかの

紹興酒

(ストレート・ロック・ホット)

古越龍山紹興酒

グラス
ボトル 470
2980

ソフトドリンク

・ジャスミン茶

・黒ウーロン茶

・ジンジャーエール

・コーラ

・オレンジジュース

・アイスコーヒー

(中ジョッキ)

350

男前!

500

*価格はすべて消費税抜きとなっております。

名物

鼎'sの看板メニュー

羽根つき焼小籠包

490



とろーりチーズの

羽根つき焼小籠包

バリバ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！

580



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でしか食べられない逸品

580



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◎



ガブリッと勢い良くかじると肉汁が
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！

蒸し小籠包

490



蒸し小籠包

食べ方の極意



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。

チャーシュー饅頭 (2個)

460

甘めの味わいのチャーシュー入り

チーズ春巻 (3本)

570

とろけるチーズがたまりません

海老水晶餃子 (3個)

490

ぷりぷりの海老をもちもちの皮でつまみました。

翡翠餃子 (3個)

490

宝石のように美しい緑色の皮でいかのすり身をつみました。



翡翠餃子



海老水晶餃子

野菜たっぷり めちや旨餃子

一人前 (6個)

460



肉焼売 (3個)

490

一口サイズのシンプル焼売

海老焼売 (3個)

490

海老をトッピングした焼売

かに焼売 (3個)

490

蟹肉を乗せた焼売

焼売3種盛り (3個)

490

肉焼売・海老焼売・かに焼売の3種盛り

野菜焼売 (3個)

490

青梗菜と鶏肉のヘルシー焼売



海老焼売



かに焼売

*価格はずべて消費税抜きとなっております。

- ・豆もやし
- ・ピータン豆腐
- ・枝豆のせいろ蒸し
- ・糸切り押し豆腐の冷菜
- ・落花生のせいろ蒸し
- ・魯肉玉子 (おつまみ味付玉子)
- ・冷やしトマト
- ・葱ザーサイ
- ・山盛りキャベツ
- ・ごま油和えメンマ
- ・たたききゅうり
- ・香菜 (パクチー) 盛り

全品

390



枝豆の蒸籠蒸し

魯肉玉子
(おつまみ味付玉子)

糸切り押し豆腐の冷菜

落花生のせいろ蒸し



トマトの
せいろ蒸し

せいろ料理



グリーンサラダ

四川よだれ鶏

県's ポテトサラダ

クラゲの冷菜

中華の前菜と言えはコレ!

550

四川よだれ鶏

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ヒリ辛ダレをつけた蒸し鶏

550

蒸し鶏のジンジャーソース

生姜の香りのネギ塩ダレを蒸し鶏にかけて

550

県's ポテトサラダ

甘辛く煮込んだ豚肉と味玉をポテトサラダと混ぜて食べる新感覚ポテトサラダ

520

グリーンサラダ

特製のごまドレッシングをかけました

630

枝豆のせいろ蒸し

390

落花生のせいろ蒸し

390

トマトのせいろ蒸し

460

柚子胡椒がピリリと効いたタレをかけました

超
おすすめ

台湾夜市の あらじ唐揚げ

ビッグサイズのクリスピーな鶏唐揚げ
とモンサワーと相性抜群！

630

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

630

鶏の唐揚げ チリソースがけ

豆板醬の香りが食欲をそそります！

630



海老のチリソース

中華料理の定番！

630

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

630

大人気！

鼎'sの青菜炒め

にんにくの香りで食欲が増します

630

定番！

青椒肉絲

チンジャオロースー
シャキシャキした食感のピーマンと豚肉の旨味を
オイスターソースのコクで炒めました

850

青椒肉絲

鶏の唐揚げ
チリソースがけ

本日の青菜炒め

大人気！

鼎'sオリジナル フライドポテト

ディンズでしか食べられない怪味
(＝不思議な味) なフライドポテト

500

辛

酸辣豆腐

さんらー

中国黒酢の酸味と黒胡椒の辛味の効いたスープを
豆腐にかけました。

630

辛

麻婆豆腐

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

630

辛

麻婆茄子

豆板醬のピリツとした辛味が
美味しさの決め手です。

630

台湾海老マヨ

麻婆豆腐

鼎'sオリジナル
フライドポテト

*価格はすべて消費税抜きとなっております。



絶品！台湾屋台の
せいろ蒸しビーフン



630

せいろ蒸しチャーハン

甘辛く煮込んだ豚肉をのせて蒸し上げました

630

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 醤のコシと台湾醤油の甘みがTKGの概念を変える！

420

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

420



陳さんのまかない TKG



ミニ魯肉飯



濃厚担々麵 ★

まろやかな胡麻の風味と山椒の香りがたまりません



五目揚げそば

730

五目揚げそば

パリパリの揚げ麵の上に豚肉と海老入りの餡をかけました。

900

香港海老ワンタン麵 ★

プリプリの海老ワンタンをあさり塩味のスープで

730

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

730



濃厚担々麵



酸辣湯麵

中国黒酢の酸味と黒胡椒の辛味の効いたスープ麵

790

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

790

★マークは小碗でもご用意出来ます。

甘味

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

250

マンゴーかき氷

ふわふわの練乳氷に濃厚なマンゴーソースをかけました

730

