

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

純生レモンサワー

男前!

660

(中ジョッキ) 460

激すっぱレモンサワー

520

生。ピンクグレープ

フルーツサワー

男前!

660

(中ジョッキ) 460

パクチストにはたまりません!

超。パク盛サワー

(中ジョッキ) 560

飲んでモプラマイゼロ?

健康 青汁抹茶ハイ

男前!

720

(中ジョッキ) 520

黒ウーロンハイ

ジャスミンハイ

本ジャスミンハイ

サンザシジャスミンハイ

(中ジョッキ) 460

男前!

660

フルーツポンチサワー

ほんのり甘くて

見た目可愛い

フルーツポンチサワーは、

みんなで乾杯!

更に弾ける!

500

New!



男梅サワー

(梅干し入り)

男前!

720

(中ジョッキ) 520

お疲れさま元気サワー

男前!

660

梅干しサワー

(中ジョッキ) 460



超オトク!

男前! ジョッキ

+200円で
量は2倍以上!!



ビール

生ビール

男前! 1リットル
生ビール

470

生ビール(小)

330

ノ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

(各種)

各 620

口当たりのよさと
キレのあるのどろしが
魅力の台湾ビールの
スタンダード

・金牌

台湾ビール

女性も飲みやすい
フルーティーな
カクテル感覚のビール

・マンゴー

・パイナップル

・ライチ



ハイボール

角ハイボール

男前! 620

(中ジョッキ) 420

コーク
ハイボール

ジンジャー
ハイボール

男前! 660

(中ジョッキ) 460

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

・ブルースパークリング

・梅スパークリング

各 720



焼酎

(ロック・水割り・ソーダ割・お湯割り)



(本格表焼酎)
となりの
おくさん

(薩摩焼酎)
いまかの
もとかの

各 520

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

グラスワイン

赤(ソトビックポールドレッド)

白(ソトシヤルドネ)

各 470

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

ソフトドリンク

アイスジャスミン茶・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

各 350

*価格はすべて消費税抜きとなっております。
*おき出し代としてお一人様300円頂戴いたします。

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
かじつて、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！

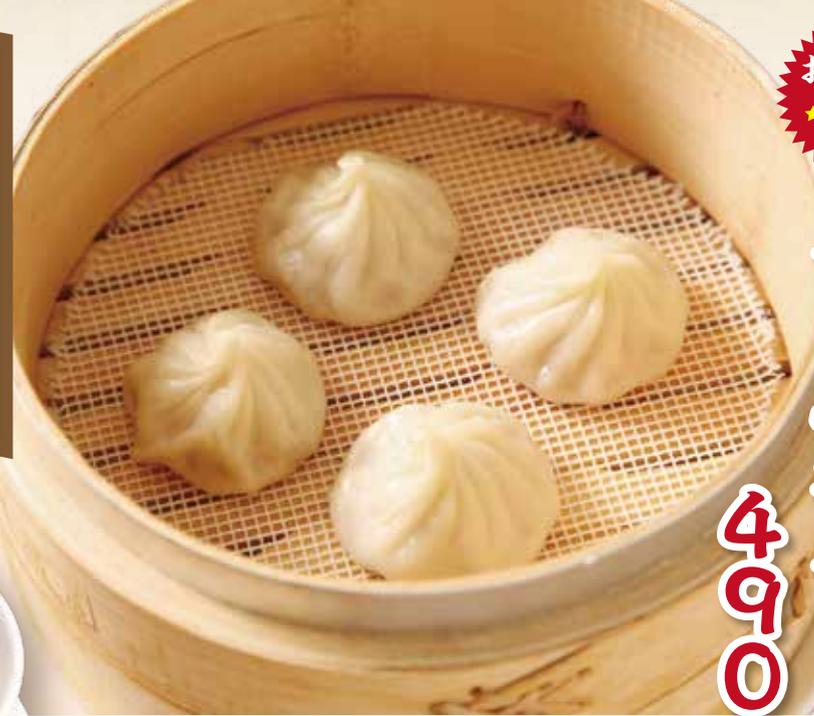
【その四】

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。



鶏ささみスープ餃子

5800



翡翠餃子



海老水晶餃子



焼売 3種盛り

鶏ささみ餃子 (6個)

ヘルシーであっさり味に仕上げました

420

香港一口焼売 (4個)

一口サイズのシンプル焼売

490

海老水晶餃子 (3個)

プリプリの海老をもちもちの皮でつまみました。

490

翡翠餃子 (3個)

宝石のように美しい緑色の皮でいかのすり身を
つまみました。

490

焼売3種盛り (3個)

肉焼売・海老焼売・かに焼売の3種盛り

490

チーズ春巻 (3本)

とろけるチーズがたまりません

580



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) 460



ニラ饅頭

大根もち



チンゲン菜と鶏肉の焼売

にら饅頭 (2個)

お好みで豆板醤をつけて

490

大根もち (2個)

干し海老の香りのもちもち食感

490

チンゲン菜と

鶏肉の焼売 (4個)

ヘルシーであっさり味に仕上げました

490



蒸し鶏
3兄弟

長男

蒸し鶏の
ジンジャーソース

生姜の香りのネギ塩だれをかけた
やさしい味わいの頼れる長男坊

680

次男

四川よだれ鶏

ピリ辛ソースをたっぷりかけた
ちよと辛口な次男坊

680

三男

棒々鶏

まろやかなゴマのソースをかけた
みんなに愛される三男坊

680

蒸し鶏

三種盛り

700

おすすめ

三兄弟が大集合！
3つの味が楽しめる欲張りな一品！



蒸しマト

クラゲの冷菜

県 Sポテトサラダ

グリーンサラダ

クラゲの冷菜

中華の前菜と言えはコレ！

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た

630

トマトのせいり蒸し

柚子胡椒がピリリと効いたタレをかけた

460

小皿料理

・ 豆もやし

・ 冷やしトマト

・ たたききゅうり

・ 香菜 (パクチー) 盛り

・ 糸切り押し豆腐の冷菜

・ ルーロー
魯肉玉子 (おつまみ味付玉子)

・ 葱サーサイ

・ ごま油和えメンマ

香菜 (パクチー) 盛り

魯肉玉子

糸切り
押し豆腐の冷菜



全品

390

超おすすめ

台湾夜市の あらいじ唐揚げ

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！

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

特製 鶏の唐揚げ チリソースがけ

豆板醤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

鼎'sの青菜炒め

にんにくの香りで食欲が増します

630

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



台湾海老マヨ



麻婆豆腐



鶏の唐揚げ
チリソースがけ



本日の青菜炒め



スパイシー &スパイシー

フライドオニオンや唐辛子
さらには秘伝のスパイスをたっぷり
かけた唐揚げとフライドポテトの
盛り合わせ

890



スパイシー唐揚げ

ビールやハイボールレモンサワーに
ぴったりのスパイシーなやみつき唐揚げ

700

スパイシー フライドポテト

まよのたじろりあえずコレ！
お酒もポテトももつ止まらない…

550



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

チーズ
たっぷり!

台湾風とんかつと フライドポテトの チエダーチーズがけ

カレー風味のフライドポークとポテトに
濃厚チーズをたっぷり。ビールに合わないわけがない！

630

*価格はすべて消費税抜きとなっております。

一押し!

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醬のコロと台湾醬油の甘みが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

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

ごま団子 (黒ごま) (2個)

カリッモチの生地の中に濃厚な黒ごま餡をたじろがせて

280

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



濃厚担々麵



酸辣湯麵

濃厚担々麵 ★

濃厚な胡麻の風味と山椒の香りがたまりません

730

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

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

排骨麵 (パーコーメン)

カレー風味の台湾風とんかつをのせたボリュームのある一品

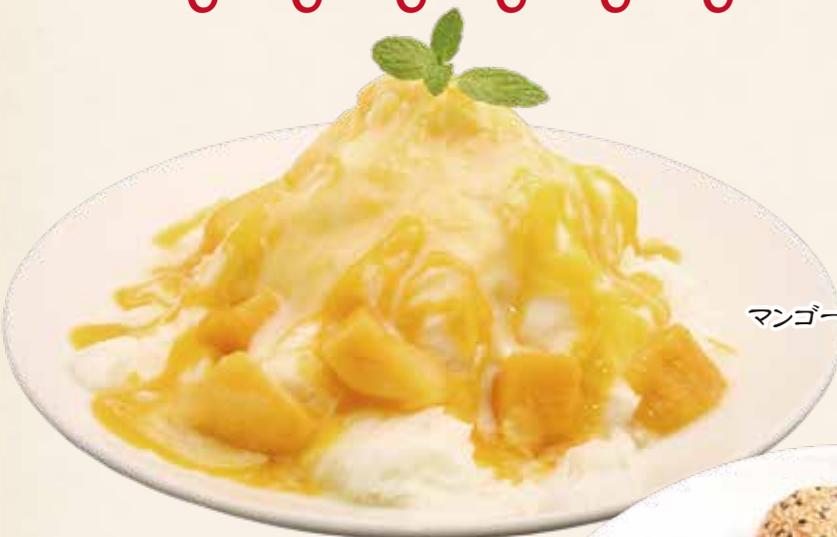
790

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

790

★マークは小碗でもご用意出来ます。
(各550円/酸辣湯麵のみ 5800円)



マンゴーかき氷



ゴマ団子