点心

小籠包

京鼎小籠包

6ヶ 920円（＋税） 10ヶ 1,530円（＋税）

烏龍茶小籠包

6ヶ 1,110円（＋税）
10ヶ 1,850円（＋税）

蟹肉小籠包

6ヶ 1,420円（＋税）
10ヶ 2,360円（＋税）

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1,110円（＋税）

肉まんじゅう

2ヶ 720円（＋税）

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

前菜

口水鶏
よだれ鶏
980円(+税)

クラゲの冷菜
830円(+税)

ザーサイ
550円(+税)

春巻き
730円(+税)

海老ワンタンの甘辛ソース
830円(+税)

バンバンジー
980円(+税)

蒸し鶏の
ネギソース掛け
980円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

野菜・玉子・豆腐

麻婆豆腐

麻婆豆腐

1,100円(+税)

妙江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

1,150円(+税)

妙空芯菜

空芯菜のガーリック炒め

1,150円(+税)

木須肉

キクラゲと豚肉の玉子炒め

1,150円(+税)

大皿 2,250円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

海鮮・肉

干焼蝦仁
海老のチリソース
1,200円(+税)　大皿 2,400円(+税)

沙拉蝦仁
海老の台湾風マヨネーズ和え
1,200円(+税)
大皿 2,400円(+税)

蠔油牛肉片
牛肉の
オイスターソース炒め
1,380円（+税）
大皿 2,550円（+税）

腰果鶏丁
鶏と
カシューナッツ炒め
1,150円（+税）
大皿 2,250円（+税）

油淋鶏
油淋鶏
1,100円(+税)

青椒肉絲
チンジャオロース
1,150円(+税)
大皿 2,250円(+税)

芽菜扣肉
中国漬菜入り角煮
蒸しパン添え
1,280円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

湯

酸辣湯

サンラータン

2～3人前 880円(+税)

魚翅湯

フカヒレスープ

2～3人前 1,280円(+税)

粟米湯

コーンスープ

2～3人前 800円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

麺類

担々麺

担々麺
1,080円(+税) 小椀 700円(+税)

雲呑湯麺

ワンタン入りスープ麺

1,080円(+税)
小椀 700円(+税)

酸辣湯麺

サンラータン麺

1,160円(+税)
小椀 780円(+税)

素菜湯麺

野菜タンメン

1,080円(+税)
小椀 700円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

フカヒレ入りスープ麺

1,500円(+税)

小椀 950円(+税)

海鮮入り五目焼きそば

1,450円(+税)

海鮮五目あんかけつゆそば

1,450円(+税)

上海風焼きそば

1,080円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

飯類

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

1,450円(+税) 小皿 950円(+税)

蝦仁炒飯

海老炒飯

1,080円(+税)

小皿 700円(+税)

高菜炒飯

高菜炒飯

1,080円(+税)

小皿 700円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

甘味

杏仁豆腐

杏仁豆腐

500円(+税)

芒果布丁

マンゴープリン

500円(+税)

豆沙小籠包

あずきあん入り小籠包

4ヶ 680円(+税)

6ヶ 1,020円(+税)

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください

桂花コース KEIKA

お一人様 ¥3,250（+税）

紅油鶏 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -

小籠包 - 京鼎小籠包 -

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -

季節小籠包 - 季節の小籠包 -

木須肉 - キクラゲと豚肉の玉子炒め -

沙拉蝦仁 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -

清炒時菜 - 季節の青菜炒め -

上海炒麺 - 上海風焼きそば -

杏仁豆腐 - 杏仁豆腐 -

★2 名様より承ります

恵比寿
京鼎樓
JIN DIN ROU

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください