

# 点心

## 小籠包

### 京鼎小籠包

Taiwanese steamed dumpling

6ヶ ¥920 10ヶ ¥1,530  
(+税) (+税)

## 小籠包

### 烏龍小籠包



### 烏龍茶小籠包

Steamed dumpling oolongtea flavor

6ヶ ¥1,110(+税)

10ヶ ¥1,850(+税)

### 蟹肉小籠包



### 蟹肉小籠包

Steamed dumpling with crab meat

6ヶ ¥1,420(+税)

10ヶ ¥2,360(+税)

### 柚子胡椒小籠包



### ゆず胡椒小籠包

Steamed dumpling with Yuzu chili peppers

6ヶ ¥1,110(+税)

10ヶ ¥1,850(+税)

## 小籠包



### 小籠包 3 種盛り

Three assorted steamed dumplings Taiwan style

京鼎小籠包2ヶ、烏龍小籠包2ヶ、蟹肉小籠包2ヶ

Taiwanese steamed dumpling 2pieces

Steamed dumpling oolongtea flavor 2pieces

Steamed dumpling with crab meat 2pieces

6ヶ ¥1,110 (+税)

## 餃子&焼売



### 海老焼売

Shaomai with shrimp

6ヶ ¥1,270 (+税)



### 海老蒸し餃子

Steamed dumpling with shrimp

6ヶ ¥1,110 (+税)



### 肉まんじゅう

Steamed pork buns

2ヶ ¥720 (+税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 荔枝

## 口水鶏

### よだれ鶏

Boiled chicken  
with Special Hot chilli sauce

¥980 (+税)

## 黒酢海蜇頭



### クラゲの冷菜

Black Vinegar jellyfish

¥830 (+税)

## 芝麻搾菜



### ザーサイ

Szechwan pickles

¥550 (+税)

## 鎮江醋沙律



### 中華風グリーンサラダ

Chinese style green salad

¥880 (+税)

紅油抄手



海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled prawn WonTon with chilli sauce

¥830 (＋税)

棒棒鶏



バンバンジー

Boiled chicken with sesame sauce

¥980 (＋税)

白切鶏



蒸し鶏のネギソース掛け

Boiled chicken with ginger sauce

¥980 (＋税)

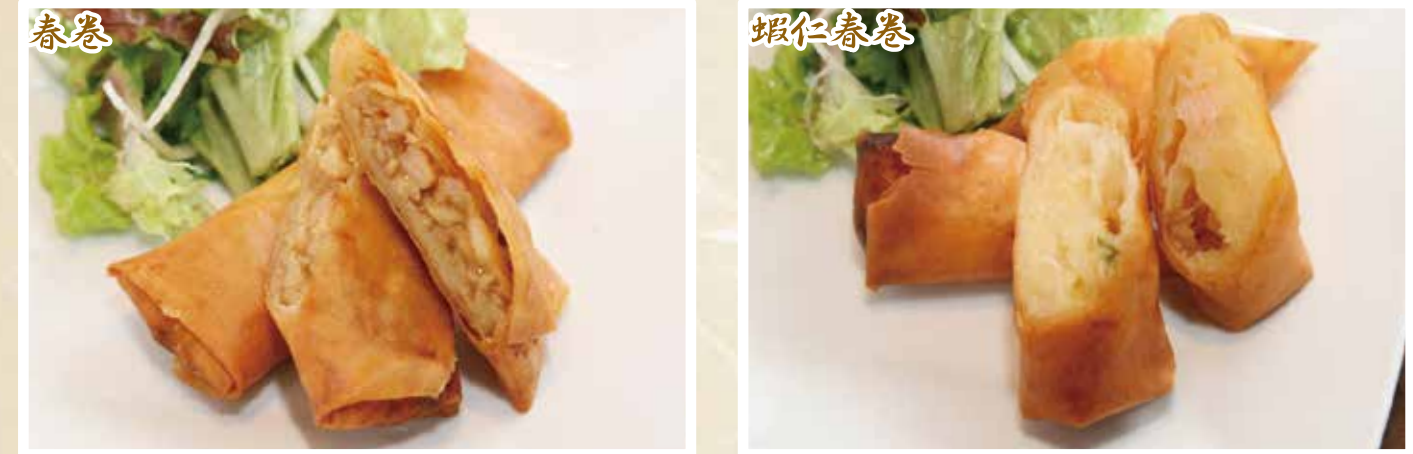
春巻



春巻き  
Spring roll

¥730 (＋税)

蝦仁春巻



海老チーズ春巻き  
Shrimp cheese spring roll

¥780 (＋税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 野菜

## 壕油生菜

レタスのオイスターソース

Boiled lettuce with oyster sauce

¥880 (+税)

## 妙江戸菜



江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with garlic

¥1,150 (+税)

空苺菜のガーリック炒め

Fried water spinach with garlic

¥1,150 (+税)

## 炒空苺菜



# 野菜

## 壕油生菜

レタスのオイスターソース

Boiled lettuce with oyster sauce

¥880 (+税)

## 妙江戸菜



江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with garlic

¥1,150 (+税)

トウモロコシ

豆苗のガーリック炒め

Fried Taiwanese soybean

¥1,150 (+税)

## 炒豆苗





# 玉子

## 魚翅蕃茄蛋

フカヒレとトマトの極上ふわふわ玉子

Shark's fin and tomato omelet 1,350円(+税)



## 水須肉



キクラゲと豚肉の玉子炒め

Fried egg with pork and cloud ear mushroom  
with soy sauce

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

海老とチャーシューの玉子とじ

Shrimp & BBQ pork omelette

¥1,130 (+税)

大皿 ¥2,200 (+税)

## 蝦仁炒蛋



税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 肉

## 蠔油牛肉片

牛肉のオイスターソース炒め

Fried beef with oyster sauce

¥1,380 (+税) 大皿 ¥2,550 (+税)

## 腰果鶏丁



鶏とカシューナッツ炒め

Fried chicken with cashew nuts and vegetables

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

## 油淋鶏



油淋鶏

Deep fried chicken with sweet and sour sauce

¥1,100 (+税)

## 台湾黒酢



台湾黒酢の酢豚

Fried pork and vegetables with black vinegar sauce

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

## 青椒肉絲



チンジャオロース

Fried shredded pork with green pepper

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

## 醬爆鶏丁



鶏肉の北京味噌炒め

Fried chicken with Peking sauce

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)



# 海鮮



干焼蝦仁

海老のチリソース

Deep fried prawn with chilli sauce

¥1,200 (+税) 大皿 ¥2,400 (+税)

沙拉蝦仁



海老の台湾風マヨネーズ和え

Deep fried prawn with Taiwanese mayonnaise sauce

¥1,200 (+税)

大皿 ¥2,400 (+税)

清炒海鮮



季節野菜と

海老のあっさり塩炒め

Fried Seasonal vegetables and prawn with salt flaver

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

薑黄鱿鱼



モンゴウイカと

黄ニラ・もやしのあっさり炒め

Fried cuttle fish and Chinese onion with salt flaver

¥1,180 (+税)

大皿 ¥2,300 (+税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 豆腐

## 麻婆豆腐

### 麻婆豆腐

Bean curd with minced pork chilli sauce

¥1,100 (+税)

## 蝦仁豆腐



### 海老と豆腐の旨煮

Bean curd with shrimp clear soup

¥1,100 (+税)

### 蟹肉入り豆腐の旨煮

Bean curd with crab meat clear soup

¥1,300 (+税)

## 蟹肉豆腐





# 鱧鰭・湯



## 红烧排翅

### フカヒレの姿煮

Whole shark's fin boiled with special brown sauce

¥7,300 (+税)

## 蟹肉魚翅湯



蟹と卵白入り  
フカヒレスープ  
Shark's fin soup  
with crab meat

2~3人前  
¥1,380 (+税)

## 干貝魚翅湯



干し貝柱入り  
フカヒレスープ  
Shark's fin soup  
with dried scallops

2~3人前  
¥1,280 (+税)

## 魚翅湯



## フカヒレスープ°

Shark's fin soup

2~3人前 ¥1,280 (+税)

## 粟米湯



コーンスープ°  
Corn soup

2~3人前 ¥800 (+税)

## 蕃茄蛋花湯



野菜と玉子のスープ°  
Vegetable soup with egg

2~3人前 ¥800 (+税)

## 酸辣湯



サンラータン  
Hot spicy and sour soup

2~3人前 ¥880 (+税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 麵類

## 担々麵

担々麵 Tan-Tan noodle

1,080円(+税) 小椀 700円(+税)

## 雲吞湯麵



ワンタン入りスープ麵

Won Ton noodle

¥1,080 (+税)

小椀 ¥700 (+税)

## 酸辣湯麵



サンラータン麵

Hot spicy and sour noodle

¥1,160 (+税)

小椀 ¥780 (+税)

## 素菜湯麵



野菜タンメン

Seasonable vegetables noodle with salt flavor

¥1,080 (+税)

小椀 ¥700 (+税)



魚翅湯麵



フカヒレ入りスープ麺

Shark's fin noodle

¥1,500 (+税)

小椀 ¥950 (+税)

海鮮五目炒麵



海鮮入り五目焼きそば

Fried noodle with special seafoods and vegetable

¥1,450 (+税)

海鮮五目湯麵



海鮮五目あんかけつゆそば

Soup noodle with special seafoods and vegetable

¥1,450 (+税)

上海炒麵



上海風焼きそば

Fried noodle Shanghai style

¥1,080 (+税)

炒米粉



台湾焼きビーフン

Taiwanese fried noodle

¥1,000 (+税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 飯類

## 蟹肉炒飯

### 蟹とレタスの炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

¥1,450 (+税) 小皿 ¥950 (+税)

## 蝦仁炒飯



### 海老炒飯

Fried rice with prawn

¥1,080 (+税)

小皿 ¥700 (+税)

## 高菜炒飯



### 高菜炒飯

Fried rice with Chinese mustard

¥1,080 (+税)

小皿 ¥700 (+税)

## 什錦炒飯



### 五目炒飯

Assorted fried rice

¥1,160 (+税)

小皿 ¥780 (+税)

## 酸辣飯



### サンラーあんかけ飯

Hot spicy and sour soup with rice

¥1,080 (+税)

## 海鮮五目烩飯



### 海鮮五目あんかけ飯

Rice with special seafoods and vegetable

¥1,450 (+税)



# 甘味

杏仁豆腐

杏仁豆腐 500円(+税)  
Almond flavor milk pudding



芒果布丁

マンゴープリン 500円(+税)  
Mango pudding



芒果雪绵冰



マンゴー練乳氷  
Shaved milk ice with mango

¥900(+税)

抹茶雪绵冰



宇治抹茶練乳氷  
Shaved milk ice with matcha

¥900(+税)

三色芝麻球



胡麻团子  
Fried sesame balls with red bean

¥600(+税)

豆沙小籠包



あずきあん入り小籠包  
Steamed dumpling with red bean

4ヶ ¥680(+税)

6ヶ ¥1,020(+税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税



# 套餐



※写真はイメージです

## 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 -

Boiled chicken with chilli sauce

**小籠包** - 京鼎小籠包 -

Taiwanese steamed dumpling

**烏龍小籠包** - 烏龍茶小籠包 -

Steamed dumpling oolongtea flavor

**蟹肉小籠包** - 蟹肉小籠包 -

Steamed dumpling with crab meat

**季節小籠包** - 季節の小籠包 -

Steamed dumpling Seasonal flavor

**木須肉** - キクラゲと豚肉の玉子炒め -

Fried egg with pork and cloud ear mushroom with soy sauce

**沙拉蝦仁** - 海老の台湾風マヨネーズ和え -

Deep fried prawn with Taiwanese mayonnaise sauce

**清炒時菜** - 季節の青菜炒め -

Fried Seasonal Green Vegetables

**上海炒麵** - 上海風焼きそば -

Fried noodle Shanghai style

**杏仁豆腐** - 杏仁豆腐 -

Almond flavor milk pudding

## 茉莉コース JASMINE

お一人様 ¥4,300 (+税)

**双色冷拼盆** - 料理長おすすめの前菜 2 種 -

Chef's recommended appetizer

**小籠包** - 京鼎小籠包 -

Taiwanese steamed dumpling

**烏龍小籠包** - 烏龍茶小籠包 -

Steamed dumpling oolongtea flavor

**季節小籠包** - 季節の小籠包 -

Steamed dumpling Seasonal flavor

**蝦仁蒸餃** - 海老蒸し餃子 -

Steamed dumpling with shrimp

**腰果鶏丁** - 若鶏のカシューナッツ炒め -

Fried chicken with cashew nuts

**干焼蝦仁** - 海老のチリソース -

Deep fried prawn with chilli sauce

**清炒時菜** - 季節の青菜炒め -

Fried Seasonal Green Vegetables

**高菜炒麵** - 高菜あんかけ焼きそば -

Fried noodle with Chinese mustard

**杏仁豆腐** - 杏仁豆腐 -

Almond flavor milk pudding

★2名様より承ります

京鼎樓  
JIN DIN ROU

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税

※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 / If you are allergic to food, please contact the staff in advance