

素し小籠包 490円

定番中の定番!熱々に蒸しあげたもちもちの皮とたっぷりのスープを お楽しみください



羽根つき焼小籠包 490円

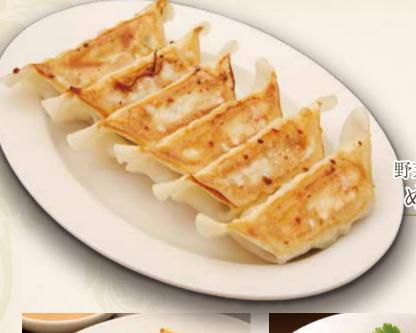
鼎's の看板メニュー。焼き餃子の好きな日本人のために 開発した鼎's でしか食べられない逸品



とろーりチーズの 羽根つき焼小籠包

580円

パリパ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!



野菜たっぷり めちゃ旨餃子(6個)

キャベツのシャキシャキとした 食感の特製餃子です。 460円





鶏ささみ餃子 (6個) 420円

ヘルシーであっさり味に仕上げました



鶏ささみスープ餃子(6個) チーズ春巻(3本)

やさしい味の塩味スープに 餃子を浮かべました。 580円



580円

とろけるチーズがたまりません



海老水晶餃子(3個) 490円

プリプリの海老をもちもちの皮で つつみました。



翡翠餃子(3個)

宝石のように美しい緑色の皮でいかの

490円

490円



香港一口焼売(4個) 490円

一口サイズのシンプル焼売



焼売3種盛り(3個) 490円

肉焼売・海老焼売・かに焼売の3種盛り



にら饅頭(2個)

お好みで豆板醤をつけて



大根もち(2個)

490円

干し海老の香りのもちもち食感



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

四川よだれ鶏

ピリ辛ソースをたっぷりかけた辛口

棒々鶏

よろやかなゴマのソースをかけた みんなに愛される味わい

> 各 580円 (小皿) 420円



グリーンサラダ

580円

特製の黒酢ドレッシングをかけました



ピータン豆腐

あっさりした豆腐と濃厚な ピータンの味わいがよく合います 480円



魯肉玉子 420円 (おつまみ味付き玉子)

ゆで卵を甘めの 特製醤油につけました

クラゲの冷菜

中華の前菜と言えばコレ!

550円





冷やしトマト ピリ辛きくらげ 葱ザーサイ





豆もやし

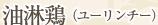
380 ₪

380⊞

380円







580円 青椒肉絲

680円 (小皿) 480円

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 シャキシャキとした食感のピーマンがあとをひきます



鼎'sの青菜炒め

にんにくの香りで食欲が増します



鼎' sオリジナル フライドポテト

650円

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





きくらげと豚肉の玉子炒め 630円 (小皿) 480円

豚肉の旨味・きくらげの食感・玉子のふんわりとした 甘みを楽しめる一品



Nooble **美**



濃厚担々麺

780円

濃厚な胡麻の風味と山椒の香りがたまりません



780円



香港海老ワンタン麺

プリプリノの海老ワンタンを あっさり塩味スープ

800円 (小椀) 650円



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 ___。

750円 (小椀) 620円



酸辣湯麺

中国黒酢の酸味を黒胡椒の 辛味の効いたスープ麺 800円 (小椀)650円



麻婆麺

当店で人気の麻婆豆腐をスープ麺で

780円 (小椀) 630円





炒飯

880円 (小椀) 720円

たけのこ・枝豆・海老の入った特製炒飯



海老炒飯

海老入りのシンプルな黄金炒飯



高菜炒飯

旨味たっぷりの高菜を使った炒飯

880円 (小椀) 720円



(小椀)650円

麻婆飯

最後にかける中国山椒の香りが 食欲をそそります 800円

780円 (小椀) 630円





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 420円 XO 醤のコクと台湾醤油



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





杏仁豆腐

とろーり濃厚で滑らかな舌触り

480円



マンゴープリン

480円

程よい酸味で爽やかに仕上げました



ゴマ団子 (2個)

カリッもちっの生地の中に濃厚なこし餡をたっぷりと





*ご注文は2名様より承ります。



よだれ鶏
くらげの特製ソースがけ
羽根つき焼小籠包
青菜のガーリック炒め
きくらげと豚肉の玉子炒め
海老のチリソース 中華蒸しパン添え
豚肉の細切り餡かけ焼きそば
杏仁豆腐

プラス2,000円(税別)で飲み放題 (2時間) をお付けできます。

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、箸で皮を破さ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



ふぅふぅ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◎。。

↑ ガブリっ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!