

点心

小籠包

京鼎小籠包

Taiwanese steamed dumpling

6ヶ ¥920 (+税) 10ヶ ¥1,530 (+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)

辛辣小籠包



シシラー

辛辣小籠包

Spicy steamed dumpling

6ヶ ¥1,110 (+税)

10ヶ ¥1,850 (+税)

魚翅小籠包



フカヒレ小籠包

Steamed dumpling with shark's fin

6ヶ ¥1,590 (+税)

10ヶ ¥2,650 (+税)

小籠湯包



特製小籠包

スープ添え

Steamed dumpling with chicken soup

10ヶ ¥1,430 (+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

焼売 3 種盛り

Three assorted shaomai

海老焼売2ヶ、蟹味噌焼売2ヶ、もち米焼売2ヶ

Shaomai with shrimp 2pieces

Shaomai with crab meat 2pieces

Sticky rice shaomai 2pieces

6ヶ ¥1,110 (+税)



海老焼売
Shaomai with shrimp

6ヶ ¥1,270 (+税)



蟹味噌焼売
Shaomai with crab butter

6ヶ ¥1,680 (+税)



もち米焼売
Shaomai with sticky rice

6ヶ ¥1,080 (+税)



海老蒸し餃子
Steamed dumpling with shrimp

6ヶ ¥1,110 (+税)



野菜蒸し餃子
Steamed dumpling with vegetable

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
All prices are tax excluded. Also add to 10% of service fee from tax include price for dinner time

筵

口水鶏

よだれ鶏

Boiled chicken
with Special Hot chilli sauce

¥980 (+税)

青椒皮蛋



ピータン

Preserved duck egg

¥850 (+税)

芝麻榨菜



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)

蜜汁叉燒



広東チャーシュー
Cantonese roasted pork fillet

¥1,080 (+税)

台湾香腸



台湾腸詰め
Taiwanese sausage

¥980 (+税)

大皿 ¥1,750 (+税)

黒酢海蜇頭



クラゲの冷菜

Black Vinegar jellyfish

¥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

妙江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with garlic

¥1,150 (+税)

老酒炒豆苗



トウモロコシ
台湾豆苗の老酒炒め

Fried Taiwanese soybean with Shaoxing wine

¥1,150 (+税)

蠔油生菜



レタスのオイスターソース
Boiled lettuce with oyster sauce

¥880 (+税)

開洋介蘭菜



台湾野菜の干し海老炒め
Fried Taiwanese vegetable with dried shrimp

¥1,080 (+税)

蠔油介蘭菜



台湾野菜のカキ油炒め
Boiled Chinese broccoli with oyster sauce

¥1,080 (+税)

奶油青菜



干し貝柱入り
チンゲン菜のクリーム煮
Green vegetables
cream ragout

¥1,180 (+税)

干貝白菜



白菜と
干し貝柱の煮込み
Boiled Chinese cabbage
and dried shell
ligament's cooking

¥1,180 (+税)

野菜

妙江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with garlic

¥1,150 (+税)



妙空苺菜

空苺菜のガーリック炒め

Fried water spinach with garlic

¥1,150 (+税)



蠔油生菜



レタスのオイスターソース
Boiled lettuce with oyster sauce

¥880 (+税)

開洋介蘭菜



台湾野菜の干し海老炒め
Fried Taiwanese vegetable with dried shrimp

¥1,080 (+税)

蠔油介蘭菜



台湾野菜のカキ油炒め
Boiled Chinese broccoli with oyster sauce

¥1,080 (+税)

奶油青菜



干し貝柱入り
チンゲン菜のクリーム煮
Green vegetables
cream ragout

¥1,180 (+税)

干貝白菜



白菜と
干し貝柱の煮込み
Boiled Chinese cabbage
and dried shell
ligament's cooking

¥1,180 (+税)

玉子

實鰂蟹

干し貝柱入り 卵白炒め卵黄ソース

Fried albumin with dried scallops and egg yolk

¥1,350 (+税)

糸須肉



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)

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 (+税)

蝦仁炒蛋



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)

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)

古老肉



台湾黒酢の酢豚

Fried pork and vegetables with black vinegar sauce

¥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)

帝子鶏



四川風鶏肉の唐揚げ

Fried chicken with red pepper

¥1,080 (+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)

芽菜扣肉



中国漬菜入り角煮

蒸しパン添え

Steamed boiled pork with pickles sauce

¥1,280 (+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)

避風塘



海老のカリカリ揚げ

Deep fried prawn

¥1,130 (+税)

蟹肉粉絲



蟹肉と春雨の醤油煮込み

Braised crab meat and vermicelli with soy sauce

¥1,080 (+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 flavor

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

鹽黃魷魚



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 flavor

¥1,180 (+税)

大皿 ¥2,300 (+税)

芥菜魷魚



セロリと
モンゴウイカの腐乳炒め

Fried celery with cuttle fish

¥1,150 (+税)

大皿 ¥2,250 (+税)

紅燒鮑魚



アワビの醤油旨煮

Abalone boiled with soy sauce

¥3,800 (+税)

麻醬鮑魚



アワビの特製胡麻ソース煮

Abalone boiled with sesame sauce

¥3,800 (+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



鯨鰭 湯・鍋紀



红烧排翅

フカヒレの姿煮

Whole shark's fin boiled with special brown sauce

¥7,300 (+税)

魚翅湯



フカヒレスープ
Shark's fin soup

2~3人前 ¥1,280 (+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)

芙蓉魚翅湯



卵白入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with white egg

2~3人前 ¥1,280 (+税)

酸辣湯



サンラータン
Hot spicy and sour soup

2~3人前 ¥880 (+税)

粟米湯



コーンスープ
Corn soup

2~3人前 ¥800 (+税)

魚翅鍋紀



フカヒレ
あんかけおこげ
Shark's fin
with deep fried rice

1,800円 (+税)

海鮮鍋紀



海鮮
あんかけおこげ
Sea food and vegetable
with deep fried rice

1,600円 (+税)

麵類

担々麵

担々麵 Tan-Tan noodle

¥1,080 (+税) 小椀 ¥700 (+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)

冬菇湯麵



シイタケそば

Shiitake mushroom noodle

¥1,080 (+税)

小椀 ¥700 (+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)

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)

蟹肉烩飯



蟹あんかけ炒飯

Fried Rice with crab starchy sauce

¥1,450 (+税)

甘味

杏仁豆腐

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

芒果布丁

マンゴープリン ¥500 (+税)
Mango pudding

芒果西米露



マンゴータピオカ

Mango coconut milk mixed with tapioca

¥580 (+税)

哈密瓜西米露



メロンタピオカ

Melon coconut milk mixed with tapioca

¥580 (+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)

奶黄大包



カスタードまん
Steamed custard bun

¥690 (+税)

胡麻大包



黒ゴマまん
Steamed black sesame seeds bun

¥690 (+税)

豆沙大包



あんまん
Steamed sweet bean paste bun

¥690 (+税)

税抜き表示/Taxes Not Included/表示价格不含税

雪綿氷

芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

Shaved milk ice with mango

¥900 (+税)

抹茶雪綿氷



宇治抹茶練乳氷

Shaved milk ice with matcha

900円 (+税)

ミックスベリー練乳氷

Shaved milk ice with mix berry

980円 (+税)

莓果雪花冰



套餐



※写真はイメージです

桂花コース KEIKA お一人様 3,250 円 (+税)

紅油鶏
(蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ)

小籠包
(ショウロンポウ)

烏龍小籠包
(ウーロン茶風ショウロンポウ)

蟹肉小籠包
(カニショウロンポウ)

辛辣小籠包
(シンラーショウロンポウ)

木須肉
(キクラゲと豚肉の玉子炒め)

沙拉蝦仁
(エビの台湾マヨネーズ和え)

清炒時菜
(季節の青菜炒め)

上海炒麵
(上海風醤油ヤキソバ)

杏仁豆腐
(濃厚アンニン豆腐)

茉莉コース JASMINE お一人様 4,300 円 (+税)

双色冷拼盆
(料理長おすすめ前菜 2 種)

小籠包
(ショウロンポウ)

烏龍小籠包
(ウーロン茶風ショウロンポウ)

蝦仁蒸餃
(エビ蒸しギョウザ)

菜肉蒸餃
(野菜蒸しギョウザ)

避風塘
(有頭エビのカリカリ揚げ)

腰果鶏丁
(若鶏のカシューナッツ炒め)

清炒時菜
(季節の青菜炒め)

高菜炒麵
(高菜あんかけヤキソバ)

杏仁豆腐
(濃厚アンニン豆腐)

櫻花コース OHKA お一人様 5,350 円 (+税)

参色冷拼盆
(料理長おすすめ前菜 3 種)

小籠包
(ショウロンポウ)

烏龍小籠包
(ウーロン茶風ショウロンポウ)

辛辣小籠包
(シンラーショウロンポウ)

魚翅海鮮小籠包
(フカヒレショウロンポウ)

乾焼蝦仁
(エビチリソース)

芹菜魷魚
(セロリとモンゴウイカの腐乳炒め)

鮮菇牛肉
(季節野菜と牛肉のカキ油ソース掛け)

開洋介蘭菜
(中国ブロッコリーと干しエビの老酒風味)

蟹肉扒炒飯
(カニあんかけチャーハン)

京鼎甜點心
(京鼎樓特製デザート)

紅蘭コース KOHRAN ★要予約 お一人様 8,500 円 (+税)

※ご予算、ご人数に合わせて

ご希望のお料理をご用意させていただきます。

お気軽にスタッフにお問い合わせください。

(お料理により 2 ~ 3 日前の御予約とさせていただきます)

★2 名様より承ります

恵比寿
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