

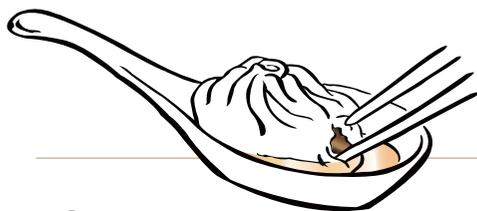
Menu

JinDinRou

小籠包の美味しい召し上がり方

1

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。
※当店の小籠包は皮が薄いのが特徴です。横をつまむと破けてしまう事がありますのでお気をつけ下さいませ。



2

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。
※スープを出さず召し上がると、スープが飛び散り、洋服が汚れてしまうことがありますのでご注意ください。

3

小籠包の上に生姜を少しのせて、お召し上がり下さい。
※黒酢がおすすめですが、お好みにより白酢、醤油もお試しください。



出来立てをお出ししておりますがお出しするタイミングによってお客様には熱々と感じない場合もございます。
熱々をご希望の方は再度、蒸し直しさせて頂きますのでお気軽にお近くのスタッフにお申し付け下さい。

税込表示/Taxes Included/表示价格含税

※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

三色小籠包

小籠包 3種盛り

Three Kinds of Assorted
Steamed Soup Dumplings

京鼎小籠包2ヶ

Steamed Soup Dumplings 2piece

烏龍小籠包2ヶ

Steamed Soup Dumplings Oolong Tea Flavor 2piece

蟹肉小籠包2ヶ

Steamed Soup Dumplings with Crab meat 2piece

京鼎樓自慢の京鼎小籠包・烏龍茶小籠包

蟹肉小籠包の三種類を一度に味わう事が出来ます。

6ヶ ¥1,230

点心

Dimsum

小籠包

京鼎小籠包

Steamed Soup Dumplings

超薄皮の中に秘伝のスープと
旨みタップリの肉餡。
京鼎樓の看板メニュー。

6ヶ ¥980

10ヶ ¥1,630



烏龍小籠包
烏龍茶小籠包

Steamed Soup Dumplings
Oolong Tea Flavor

台湾産の特選烏龍茶葉を独自の製法で
具に練り込みました。

爽やかな香りとほろ苦さのある味。

6ヶ ¥1,230



蟹肉小籠包
蟹肉小籠包

Steamed Soup Dumplings
with Crab meat

ズワイ蟹の身と蟹味噌をふんだんに
使った贅沢で濃厚な味。
口の中いっぱい蟹味噌の香りが
広がります。

6ヶ ¥1,580

XO醬小籠包
XO醬小籠包

Steamed Soup Dumplings
with Spicy Seafood Sauce

干し貝柱を使用した
京鼎樓オリジナル XO 醬を
練りこみました。XO 醬の旨味が
秘伝のスープに溶け出した、
濃厚な味わいの小籠包です。

6ヶ ¥1,580



榨菜肉包
ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2ヶ ¥880

棒棒鶏

バンバンジー

Boiled Chicken with Sesame Sauce

やわらかく仕上げた鶏肉に濃厚で香り高い胡麻だれをかけて。

¥1,080

白切鶏

蒸し鶏のネギソース掛け

Boiled Chicken with Green Onion Ginger Sauce

葱と生姜をたっぷりを使用したさわやかな香りのソースを鶏肉にのせてお召し上がりください

¥1,080

前菜

Appetizer

白氷鶏

よだれ鶏

Boiled Chicken
with Special Hot Chilli Sauce

“その美味しさを想像しただけでよだれが出てしまう”ことから名がついたよだれ鶏。山椒とラー油の辛味のある特製ソースが食欲をそそります

¥1,080



黒酢海蜇頭
クラゲの冷菜

Jellyfish Salad with Black Vinegar

¥900

芝麻榨菜
ザーサイ

Szechwan Pickles

¥600



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chilli Sauce

¥900



春卷

春巻き

Spring Roll

¥800



一品

To-Fu · Vegetable · Egg

麻婆豆腐
麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,230



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with Garlic

¥1,080



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

¥1,180



魚翅湯

フカヒレスープ

Shark Fin Soup

2~3 人前 ¥1,400



酸辣湯

サンラータン

Hot and Sour Soup

2~3 人前 ¥980

湯

Soup

古老肉

台湾黒酢の酢豚

Fried Pork and Vegetables
with Black Vinegar Sauce

台湾黒酢を使用した、
京鼎樓オリジナル酢豚。

¥1,280



肉

Meat

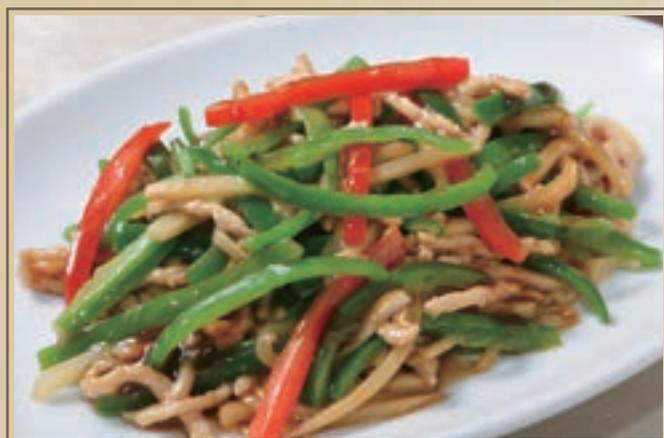


蠔油牛肉

牛肉の
オイスターソース炒め
Fried Beef with Oyster Sauce

薄切りの牛腿肉と5種類の野菜を
オイスターソースで炒め、コクのある味に
仕上げました。

¥1,530



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,280



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,280

沙拉蝦仁

海老の台湾風
マヨネーズ和え

Deep Fried Prawn
with Taiwanese Mayonnaise Sauce

海老をカラッと揚げ、
甘みのある台湾風マヨネーズソースで
和えました

¥1,330



海鮮

Seafood

干焼蝦仁

海老のチリソース

Deep Fried Prawn with Chilli Sauce

中華料理の定番。
プリプリの海老と甘辛いソースは
お酒にも良く合います。

¥1,330



素菜蝦仁

季節野菜と海老のあっさり塩炒め

Fried Seasonal Vegetables and Prawn with Salt Flavor

¥1,280



XO醬蝦仁

季節野菜と海老のXO醬炒め

Fried Seasonal Vegetables and Prawn with Spicy Seafood Sauce

¥1,330

麺類

Noodles

担々麺

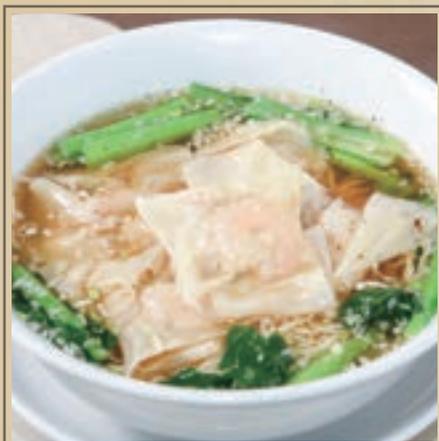
担々麺

Tan-Tan Noodle

香り豊かな胡麻醬を自慢のスープと
麺にあわせ、自家製ラー油でピリ辛に
仕上げました。シンプルながらコク
のある当店定番の人気メニューです。

¥1,180

小椀 ¥780



雲吞湯麺

ワンタン入りスープ麺

Won Ton Noodle

¥1,180 小椀 ¥780



酸辣湯麺

サンラータン麺

Hot and Sour Noodle

¥1,280 小椀 ¥880



素菜湯麺

野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodle

¥1,180 小椀 ¥780



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥1,650 小椀 ¥1,250

海鮮五目湯麵

海鮮五目あんかけつゆそば

Soup Noodle
with Special Seafood and Vegetable

¥1,600



海鮮五目炒麵

海鮮入り五目焼きそば

Fried Noodle
with Special Seafood and Vegetable

¥1,600



上海炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodle Shanghai Style

¥1,180



飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,280 小椀 ¥880

蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,180 小椀 ¥780

高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,180 小椀 ¥780

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥1,600 小椀 ¥1,050

XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,430 小椀 ¥1,030

魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥950

白ご飯

Rice

¥300 小 ¥200

雪綿冰

Shaved Milk Ice

芒果雪綿冰

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥990



鳳梨酥聖代

パイナップルサンデー

Pineapple Cake Sundae

¥600

三色芝麻球

三色胡麻団子

(胡麻あん・こしあん・抹茶あん)

Fried Sesame Balls

(Sesame seeds・Red bean paste・Matcha)

3ヶ ¥680



甘味

Dessert



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly

¥550