

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
旨みたっぷりの肉餡。
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



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

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。
口の中いっぱいに蟹味噌の香りが
広がります。

6ヶ ¥1,580



蝦仁焼売 海老焼売

Shumai with Shrimp

6ヶ ¥1,400



蝦仁蒸餃 海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

6ヶ ¥1,230



榨菜肉包 ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2ヶ ¥800

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と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

口水鶏

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

鎮江醋沙律
中華風グリーンサラダ

Chinese Style Green Salad

¥980



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
春卷き

Spring Roll

¥800



芝麻榨菜
ザーサイ

Szechwan Pickles

¥600



季節青菜
季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

夏季
限定



空芯菜のガーリック炒め

Fried Water Spinach with Garlic

¥1,150



トウモロコシ

豆苗のガーリック炒め

Fried Pea Sprouts with Garlic

¥1,080

炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with Garlic

¥1,080



野菜

Vegetable

※時期によって種類が変更になります

- ・夏季(6月～9月末): 空芯菜のガーリック炒め
- ・上記以外(10月～5月末): 豆苗のガーリック炒め

本須肉

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



玉子

Egg



魚翅蕃茄蛋

フカヒレとトマトの
極上ふわふわ玉子

Shark fin and Tomato Omelet

極上に仕上げたふわふわの玉子に
トマトの酸味と甘みがアクセント。
贅沢にフカヒレも載せました。

¥1,600

爌油牛肉

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



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



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



油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

¥1,180



芽菜扣肉

中国漬菜入り角煮 蒸しパン添え

Braised Pork with Pickles Sauce and Steamed Buns

¥1,430

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



黄韭魷魚

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 Yellow Chives with Salt Flavor

¥1,650



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

豆腐・湯

To-Fu & Soup

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,230



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



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3 人前 ¥880



鱧 鰭

Shark Fin

红烧排翅

フカヒレの姿煮

Braised shark Fin
with Special Sauce

¥8,300

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

小碗 ¥780



雲吞湯麺

ワンタン入りスープ麺

Won Ton Noodle

¥1,180 小碗 ¥780



酸辣湯麺

サンラータン麺

Hot and Sour Noodle

¥1,280 小碗 ¥880



素菜湯麺

野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodle

¥1,180 小碗 ¥780



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥1,650 小碗 ¥1,250



香葱湯麵

鶏そば

Boiled Chicken Noodle

¥1,180

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



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



上海炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodle Shanghai Style

¥1,180



炒米粉

台湾焼きビーフン

Taiwanese Fried Rice Noodle

¥1,100

飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,280 小碗 ¥880



高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,180 小碗 ¥780



蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,180 小碗 ¥780



蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥1,600 小碗 ¥1,050



魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥950



海鮮五目烩飯

海鮮五目あんかけ飯

Rice with Special Seafood and Vegetable

¥1,600



XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,430 小碗 ¥1,030

白ご飯

Rice

¥300 小 ¥200

雪綿冰

Shaved Milk Ice

芒果雪綿冰

マンゴー練乳冰

Shaved Milk Ice with Mango

¥990



甘味

Dessert



鳳梨酥聖代

パイナップルサンデー

Pineapple Cake Sundae

¥600



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly

¥550



芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

¥550



豆沙小籠包

あずきあん入り小籠包

Steamed Dumplings with Red Bean

4ヶ ¥750 6ヶ ¥1,130

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



套餐

Course meal

※写真はイメージです

桂花コース KEIKA

お一人様 ¥3,580

- 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 -
Steamed Soup Dumplings
- 烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
- 蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat
- 季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steam Soup Dumplings
- 本須肉 - 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 Vegetable
- 上海炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style
- 杏仁豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE

お一人様 ¥4,730

- 双色冷拼盒 - 料理長おすすめの前菜2種 -
Chef's Choice Appetizer
- 小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings
- 烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
- 季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steam Soup Dumplings
- 蝦仁蒸餃 - 海老蒸し餃子 -
Steamed Dumplings with Shrimp
- 腰果鶏丁 - 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 -
Chinese Almond Jelly

★2名様より承ります

税込表示/Taxes Included/表示価格含税

※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