

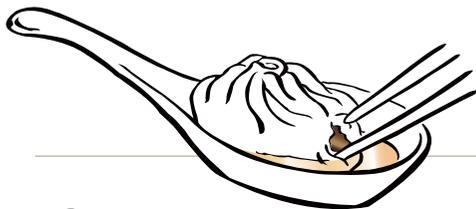
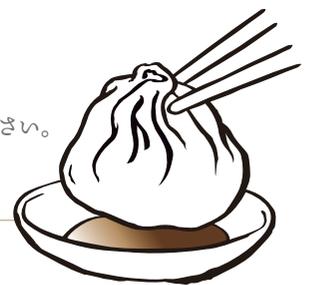
Menu

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

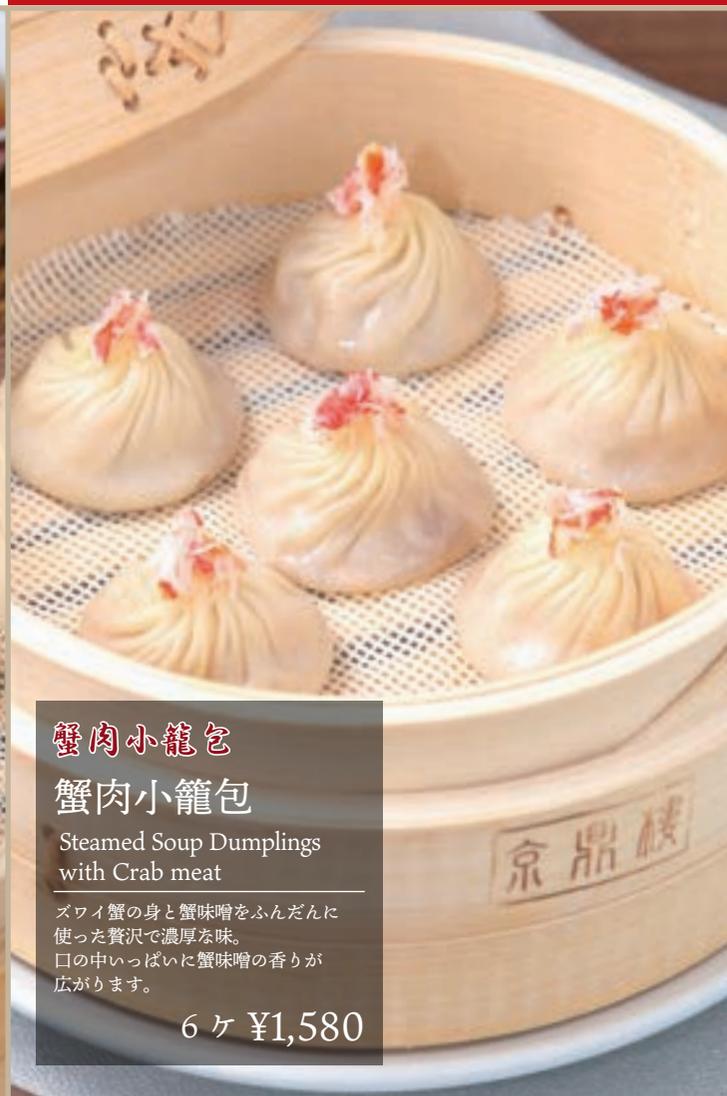
烏龍小籠包

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。
口の申しっぱいに蟹味噌の香りが
広がります。

6ヶ ¥1,580



魚翅小籠包

フカヒレ小籠包

Steamed Soup Dumplings
with Shark Fin

フカヒレ、海老、蟹、イカ、干し貝柱を
使用した海鮮小籠包。
お肉を使用していないので、
お肉が苦手な方にもお薦めです。

6ヶ ¥1,750



辛辣小籠包

シンラー

辛辣小籠包

Spicy
Steamed Soup Dumpling

京鼎樓独自のブレンドで、
皮にも具にも香辛料を効かせた
ピリ辛風味の
当店オリジナルメニューです。

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



三色焼売
焼売 3 種盛り

Three Kinds of Assorted Shumai

海老焼売 2ヶ
Shumai with Shrimp 2piece

蟹味噌焼売 2ヶ
Shumai with Crab Meat 2piece

もち米焼売 2ヶ
Sticky Rice shumai 2piece

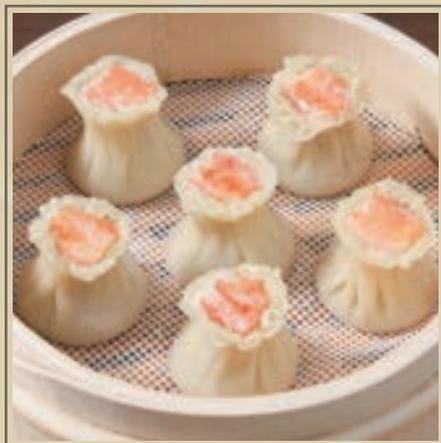
6ヶ ¥1,230



蝦仁焼売
海老焼売

Shumai with Shrimp

6ヶ ¥1,400



蟹肉焼売
蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

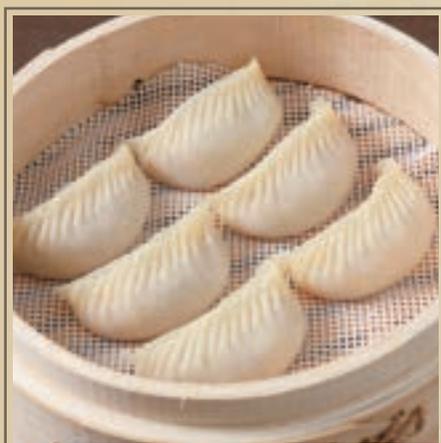
6ヶ ¥1,850



糯米焼売
もち米焼売

Sticky Rice Shumai

6ヶ ¥1,200



蝦仁蒸餃
海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

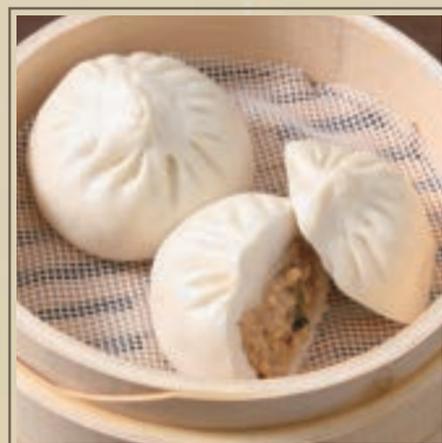
6ヶ ¥1,230



蔬菜蒸餃
野菜蒸し餃子

Steamed Dumplings with Vegetable

6ヶ ¥1,230



榨菜肉包
ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2ヶ ¥800

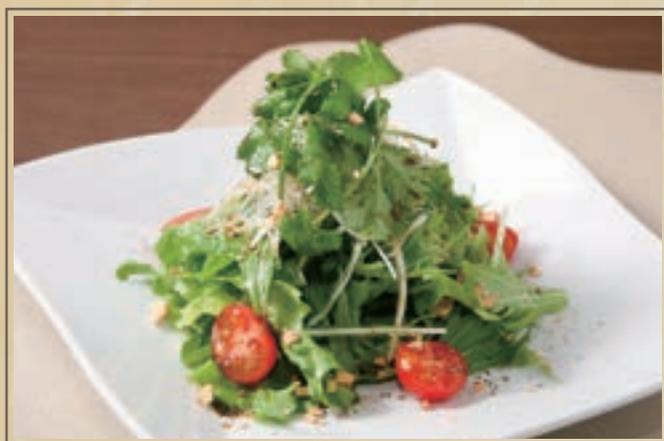
小菜

Side Dish



豆豉蒸排骨
スペアリブの
ブラックビーンズ蒸し
Spareribs with Black Bean Sauce

¥1,280



鎮江醋沙律
中華風グリーンサラダ(黒酢ドレッシング)
Chinese Style Green Salad

¥980



春巻
春巻き
Spring Roll

¥800



芝麻榨菜
ザーサイ
Szechwan Pickles

¥600

✿お食事とご一緒にどうぞ



紹興貴酒 飲み比べセット

3種類1セット ¥1,250

- ・紹興貴酒5年 (単品)グラス ¥770
- ・紹興貴酒10年 (単品)グラス ¥880
- ・紹興貴酒15年 (単品)グラス ¥990

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

青椒皮蛋
ピータン

Century Egg Salad

¥950



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chilli Sauce

¥900



台湾香肠

台湾腸詰め

Taiwanese Sausage

¥1,080



野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め
Fried EDONA with Garlic

¥1,080



蠣油生菜

レタスのオイスターソース
Boiled Lettuce with Oyster Sauce

¥980

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

¥1,150

※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)
：台湾豆苗の老酒炒め

夏季
限定



空芯菜のガーリック炒め

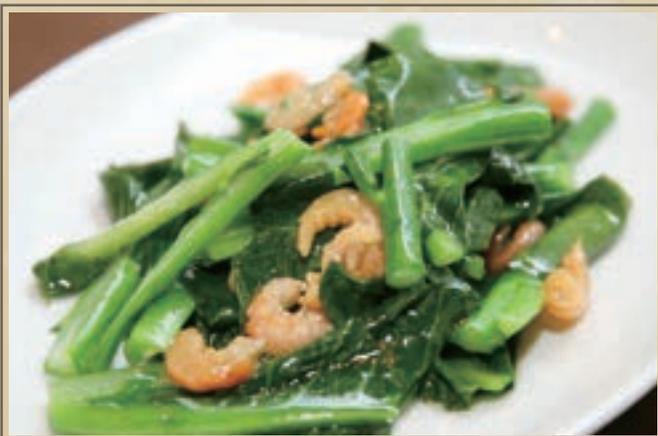
Fried Water Spinach with Garlic



トウモロコシ

台湾豆苗の老酒炒め

Fried Pea Sprouts Shaoxing wine



閑洋芥蘭菜

台湾野菜の干し海老炒め

Fried Taiwanese Vegetable with Dried Shrimp

¥1,180



蠣油芥蘭菜

台湾野菜のカキ油炒め

Fried Chinese Broccoli with Oyster Sauce

¥1,180

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



玉子

Egg

賽螃蟹

干し貝柱入り
卵白炒め卵黄ソース

Fried Egg White
with Dried Scallops and Egg York

絶妙な柔らかさに炒めた卵白に、卵黄を
からめてお召上がり下さい。
料理人渾身の一品。

¥1,600



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



蝦仁炒蛋

海老とチャーシューの玉子とじ

Shrimp & BBQ Pork Omelette

¥1,250

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



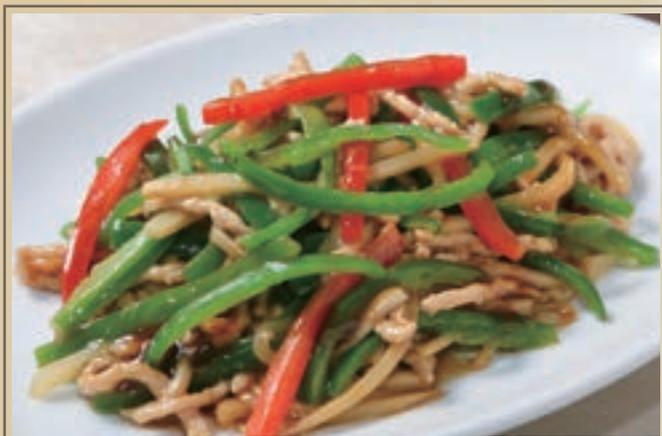
蠔油牛肉

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



油淋鶏
油淋鶏

Deep Fried Chicken
with Sweet and Sour Sauce

¥1,180

辣子鶏
四川風
鶏肉のスパイシー唐揚げ

Fried Chicken with Red Pepper

¥1,180



醬爆鶏丁
鶏肉の北京味噌炒め

Fried Chicken with Peking Sauce

¥1,280



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



避風塘

海老のカリカリ揚げ

Deep Fried Prawn

¥1,250



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

芹菜魷魚

セロリとモンゴウイカの
腐乳炒め

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,280



黃萸魷魚

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



蟹肉粉絲

蟹肉と春雨の醤油煮込み

Braised Crab Meat and Vermicelli
with Soy Sauce

¥1,200



豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,230



蝦仁豆腐

海老と豆腐の旨煮

Shrimp and Tofu Soup

¥1,230

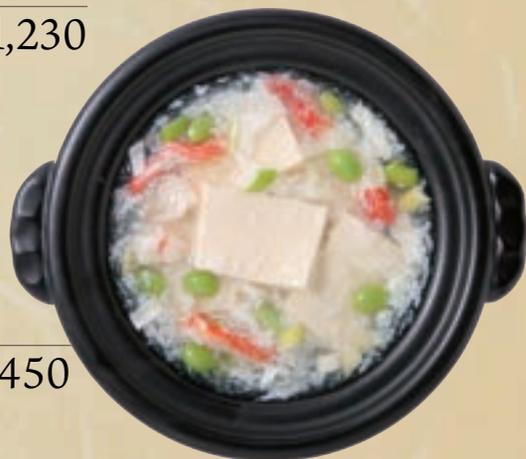


蟹肉豆腐

蟹肉入り豆腐の旨煮

Tofu Soup with Crab Meat

¥1,450



鍋巴

Okoge

海鮮鍋巴

海鮮あんかけおこげ

Seafood and Vegetable
with Deep Fried Rice

¥1,780



魚翅鍋巴

フカヒレあんかけ
おこげ

Shark Fin
with Deep Fried Rice

¥1,980





鱻 鰭

Shark Fin

红烧排翅

フカヒレの姿煮

Braised shark Fin
with Special Sauce

¥8,300



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



蟹肉魚翅湯

蟹と卵白入り
フカヒレスープ

Shark Fin Soup
with Crab Meat and Egg White

2~3 人前 ¥1,530



干貝魚翅湯

干し貝柱入り
フカヒレスープ

Shark Fin Soup
with Dried Scallops

2~3 人前 ¥1,400



粟米湯

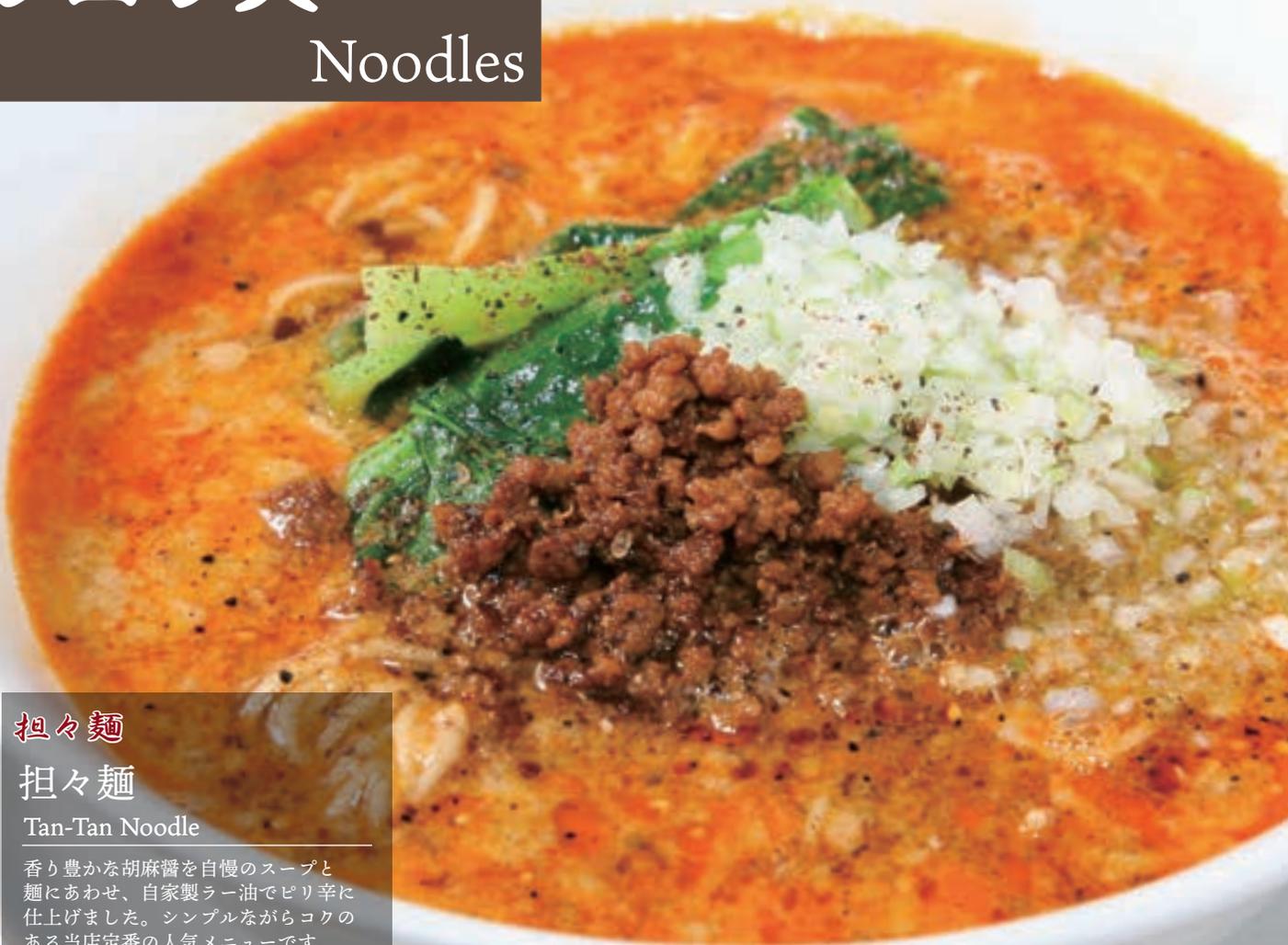
コーンスープ

Corn Soup

2~3 人前 ¥880

麺類

Noodles



担々麺

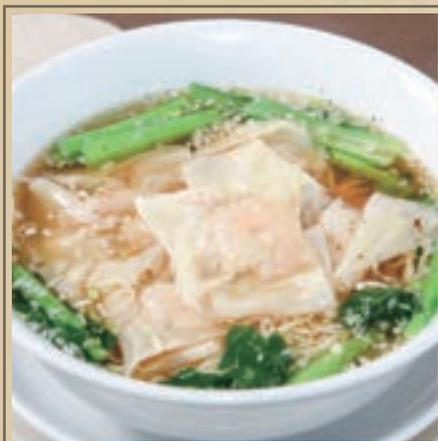
担々麺

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

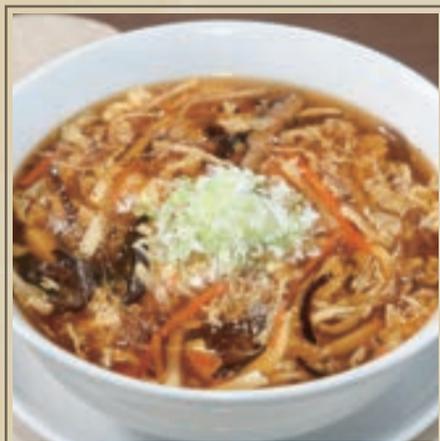


雲吞湯麺

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



冬菇湯麵

シイタケそば

Shiitake Mushroom Noodle

¥1,180



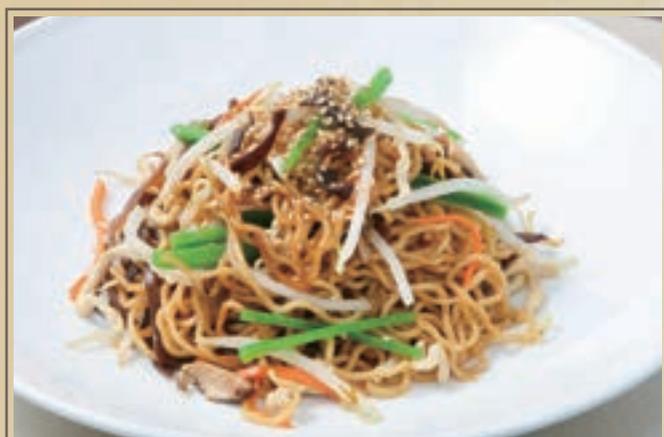
海鮮五目炒麵

海鮮入り
五目焼きそば

Fried Noodle with Special Seafood
and Vegetable

焼き上げた麵に海鮮と野菜を使った
あんかけをたっぷりかけました。
食べ応えのある一品。

¥1,600

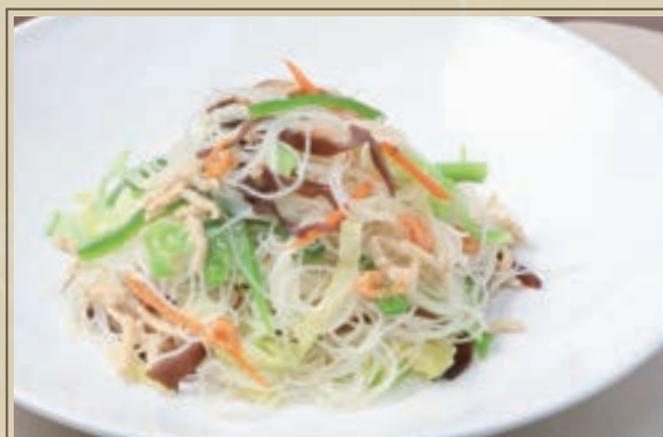


上海炒麵

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



魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥950



蟹肉烩飯

蟹あんかけ炒飯

Fried Rice with Crab Starchy Sauce

¥1,600



XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,430 小椀 ¥1,030



白ご飯

Rice

¥300 小 ¥200



抹茶雪綿冰
宇治抹茶練乳冰
Shaved Milk Ice with Matcha
¥990



芒果雪綿冰
マンゴー練乳冰
Shaved Milk Ice with Mango
¥990

雪綿冰

Shaved Milk Ice

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



芒果西米露
マンゴータピオカ
Mango Coconut Milk with Tapioca

¥650



哈密瓜西米露
メロンタピオカ
Melon Coconut Milk with Tapioca

¥650

甜点心

Sweets Dimsum



三色芝麻球

三色胡麻团子

(胡麻あん・こしあん・抹茶あん)

Fried Sesame Balls

(Sesame seeds・Red bean paste・Matcha)

3ヶ ¥680



芝麻大包

黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3ヶ ¥780



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



奶黄大包

カスタードまん

Steamed Custard Bun

3ヶ ¥780



豆沙大包

あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3ヶ ¥780