

Din's 鼎

羽根つき焼小籠包



サワー

冷凍まるごと

氷
レモンサワー

追加サワー

おかわり君

310



620

レモンサワー

(中ジョッキ)

500

男前!

720

純生レモンサワー

(中ジョッキ)

500

男前!

720

激すっぱレモンサワー

(中ジョッキ)

580

男前!

800

こだわり酒場の
レモンサワー

(中ジョッキ) 440



生。ピンクグレープ
フルーツサワー

(中ジョッキ)

500

男前!

720



男梅サワー

(梅干し入り)

(中ジョッキ)

570

男前!

790



健康青汁ハイ

飲んでもプラマイゼロ?

(中ジョッキ)

570

男前!

790



プレーン

完全!

(中ジョッキ)

500

男前!

720

りんご酢サワー

疲労回復元氣サワー

カルピスサワー

梅干しサワー

黒ウーロンハイ

ジャスミンハイ

(中ジョッキ)

500

男前!

720

梅酒

あんず酒

サンザシ酒

果実酒

(ロック・水割り・ソーダ割)

各 520



男前! ジョッキ

超オトク!

+220円で
量は2倍以上!!

ビール

生ビール

男前! 1リットル
生ビール

520

1080

生ビール(小)

360

シャンディガフ(ジヨッキ)

520

ドライゼロククリーミー

500

(ファンアルコルビール)

台湾ビール

小籠包にはこれでしょ!

台湾ビール

(瓶/330ml)



690

ハイボール

角ハイボール

(中ジョッキ)

460

男前!

680

コーク

ハイボール

ジンジャー

ハイボール

(中ジョッキ)

500

男前!

720



スパークリングワイン

こぼれスパークリング

730



こぼれシリーズ

・キールロワイヤル

・あんずスパークリング

・梅スパークリング

各 790

ワイン

グラスワイン(赤・白)

520

ボトルワイン

2800

カクテル

カシスソーダ・カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスジャスミン

ピーチファイズ

レゲエパンチ

ファジーネーブル

各 580

焼酎

(ロック・水割り・ソーダ割・お湯割り)

(薩摩焼酎) 黒霧島

各 520

(薩摩焼酎) 二階堂

(本格麦焼酎) となりのおくせん

各 580

(薩摩焼酎) いまかの

(薩摩焼酎) もとかの

紹興酒

(ストレート・ロック・ホット)

古越龍山紹興酒

グラス
ボトル 3280

520

ソフトドリンク

ジャスミン茶

黒ウーロン茶

ジンジャーエール

(中ジョッキ)

390

コーラ

男前!
610

オレンジジュース

アイスコーヒー

*価格はすべて消費税込みとなっております。

名物

鼎'sの看板メニュー

羽根つき焼小籠包

540



とろーりチーズの

羽根つき焼小籠包

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！

640



水小籠包

焼きたての羽根つき焼小籠包を
優しい塩味のスープに入れた
鼎'sでしか食べられない逸品

640



羽根つき焼小籠包 食べ方の極意

※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 「黒酢」でさっぱりと！

おすすめ③

定番の「醤油」「酢」「ラー油」の
餃子のタレで…

【その一】



ピザカッターで羽根を
4等分にカット！

【その二】



皮を破かないように、
小籠包を優しく
箸でつまみます

【その三】



ふうふうしてやけどに
気をつけながら
皮を前歯で5ミリほど
かじつて、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◎

**ガブリッと勢い良くかじると肉汁が
飛び出すので注意！**

【その四】

お好きなタレにつけて
お召し上がりください！

蒸し小籠包

540



蒸し小籠包

食べ方の極意



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、
箸で皮を破き、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。

チャーシュー饅頭 (2個)

510

甘めの味わいのチャーシュー入り

チーズ春巻 (3本)

640

とろけるチーズがたまりません

海老水晶餃子 (3個)

540

プリプリの海老をもちもちの皮でつまみました。

翡翠餃子 (3個)

540

宝石のように美しい緑色の皮でいかのすり身をつまみました。



翡翠餃子



海老水晶餃子

野菜たっぷり めちや旨餃子

一人前 (6個)

510



海老焼売 (3個)

540

海老をトッピングした焼売

かに焼売 (3個)

540

蟹肉を乗せた焼売

野菜焼売 (3個)

540

青梗菜と鶏肉のヘルシー焼売

焼売3種盛り (3個)

540

野菜焼売・海老焼売・かに焼売の3種盛り



海老焼売



かに焼売



焼売3種盛り

* 価格はすべて消費税込みとなっております。



蒸し鶏
3兄弟

長男

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
やさしい味わいの頼れる長男坊

750

次男

四川よだれ鶏

ピリ辛ソースをたっぷりかけた
ちよと辛口な次男坊

750

三男

棒々鶏

まろやかなゴマのソースをかけた
みんなに愛される三男坊

750

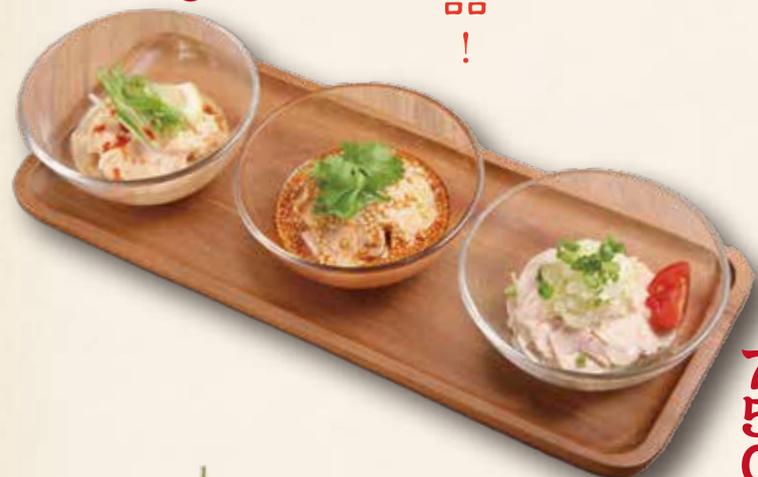
蒸し鶏

三種盛り

770

おすすめ

三兄弟が大集合！
3つの味が楽しめる欲張りな一品！



鼎'sポテトサラダ

グリーンサラダ

クラゲの冷菜

中華の前菜と言えはコレ！

600

鼎'sポテトサラダ

甘辛く煮込んだ豚肉と味玉をポテトサラダと
混ぜて食べる新感覚ポテトサラダ

580

グリーンサラダ

特製のごまドレッシングをかけた

690

とりおろす！の冷菜

- ・ 豆もやし
- ・ 枝豆のせいろ蒸し
- ・ 落花生のせいろ蒸し
- ・ 山盛りキャベツ
- ・ たたききゅうり
- ・ 香菜（パクチー）盛り
- ・ ピータン豆腐
- ・ 糸切り押し豆腐の冷菜
- ・ 魯肉玉子（おつまみ味付玉子）
- ・ 葱ザーサイ
- ・ ごま油和えメンマ

全品
430



香菜（パクチー）盛り



ピータン豆腐



枝豆の蒸籠蒸し



糸切り押し豆腐の冷菜



落花生のせいろ蒸し

超おすすめ

台湾夜市の あらいじ唐揚げ

ビッグサイズのクリスピーな鶏唐揚げ
トモンサワーと相性抜群！

690



油淋鶏 (ユーリンチー)

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

690

特製 鶏の唐揚げ チリソースがけ

豆板醬の香りが食欲をそそります！

690

海老のチリソース

中華料理の定番！

690

台湾海老マヨ

ふんわりサクッと揚げた海老を甘めのマヨネーズソースに
絡めた子供も大人も大好きな一品

690

大人気！

鼎'sの青菜炒め

にんにくの香りで食欲が増します

690

定番！

チンジャオロースー 青椒肉絲

シャキシャキした食感のピーマンと豚肉の旨味を
オイスターソースのコクで炒めました

940



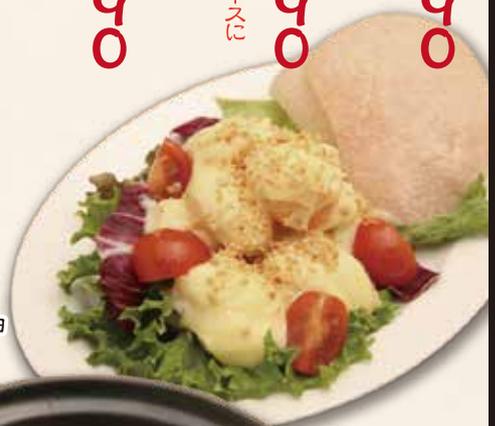
油淋鶏 (ユーリンチー)



鶏の唐揚げ
チリソースがけ



本日の青菜炒め



台湾海老マヨ



麻婆豆腐



鼎'sオリジナル
フライドポテト

辛

麻婆茄子

豆板醬のピリツとした辛味が
美味しさの決め手です。

690

辛

麻婆豆腐

花椒のしびれる辛さ「麻」唐辛子のびりびりする辛さ「辣」
二つの辛さを楽しめる本格麻婆豆腐

690

辛

酸辣豆腐

中国黒酢の酸味と黒胡椒の辛味の効いたスープを
豆腐にかけました。

690

大人気！

鼎'sオリジナル フライドポテト

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

550

* 価格はすべて消費税込みとなっております。

一押し!

絶品!台湾屋台の
せいろ蒸しビーフン



690

せいろ蒸しチャーハン

甘辛く煮込んだ豚肉をのせて蒸し上げました

690

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
XO 醤のコロン台湾醤油の甘みがTKGの概念を変える!

470

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

470



陳さんのまかない TKG



ミニ魯肉飯

辛い

濃厚担々麵

★

まろやかな胡麻の風味と山椒の香りがたまりません



濃厚担々麵

800



香港海老ワンタン麵

香港海老ワンタン麵

★

フリフリの海老ワンタンをのせてさらり塩味のスープで

800

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

800

辛い

酸辣湯麵

870

中国黒酢の酸味と黒胡椒の辛味の効いたスープ麵

鶏排飯 (チーパイハン)

クリスピーな鶏唐揚げをご飯にのせました

870

★マークは小碗でもご用意出来ます。

甘味

愛玉杏仁豆腐

台湾の定番デザート 愛玉ゼリーを杏仁豆腐にのせました

280

マンゴーかき氷

ふわふわの練乳氷に濃厚なマンゴーソースをかけました

800

ごま団子

(あずき餡 または 黒胡麻餡)

300

カリッもちの生地の中に濃厚な餡がたっぷり

