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

点心
Dimsum

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個
Steamed Soup Dumplings 2piece
烏龍茶小籠包 ２個
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea Flavor 2piece
蟹肉小籠包　２個
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個 ¥1,300

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個 ¥990
10個 ¥1,650

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個 ¥1,280

XO醤小籠包

XO醤小籠包

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醤を
練りこみました。XO醤の旨味が
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個 ¥1,610

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個 ¥1,610

蝦仁焼売

海老焼売

Shumai with Shrimp

6個 ¥1,430

蝦仁蒸餃

海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

6個 ¥1,280

榨菜肉包

ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2個 ¥900

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。

¥1,110

白切鶏

蒸し鶏のネギソース掛け

Boiled Chicken with Green Onion Ginger Sauce

葱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

¥1,110

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

¥1,110

黒酢海蜇頭
クラゲの冷菜
Jellyfish Salad with Black Vinegar
¥920

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
¥930

春卷
春巻き
Spring Roll
¥830

芝麻榨菜
ザーサイ
Szechwan Pickles
¥620

海鮮
Seafood

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

¥1,360

千燒蝦仁

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。

¥1,380

肉
Meat

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。 ¥1,320

青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,320

油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

¥1,200

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

¥1,450

野菜 Vegetable

季節青菜
季節の青菜炒め
Fried Seasonal Green Vegetables

空芯菜のガーリック炒め
Fried Water Spinach with Garlic
¥1,180

トウミョウ
豆苗のガーリック炒め
Fried Pea Sprouts with Garlic
¥1,120

※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

炒江戸菜
江戸菜のガーリック炒め
Fried EDONA with Garlic
¥1,120

玉子 Egg

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
¥1,230

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,280

豆腐・湯
To-Fu & Soup

魚翅湯

フカヒレスープ

Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,480

酸辣湯

サンラータン

Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥980

麺類
Noodles

担々麺
担々麺
Tan-Tan Noodle

香り豊かな胡麻醤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。

¥1,200 小椀 ¥800

雲呑湯麺
ワンタン入りスープ麺
Won Ton Noodle

¥1,200 小椀 ¥800

酸辣湯麺
サンラータン麺
Hot and Sour Noodle

¥1,380 小椀 ¥980

素菜湯麺
野菜タンメン
Seasonable Vegetables Noodle

¥1,200 小椀 ¥800

魚翅湯麺

フカヒレ入りスープ麺 Shark Fin Noodle

¥1,800 小椀 ¥1,280

香葱湯麺

鶏そば Boiled Chicken Noodle

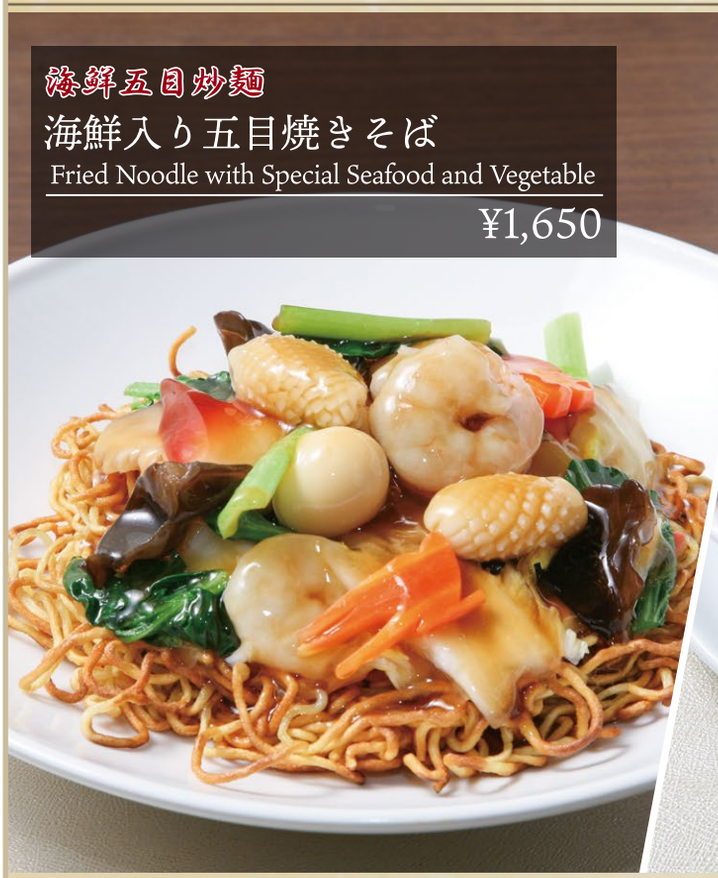
¥1,200 小椀 ¥800

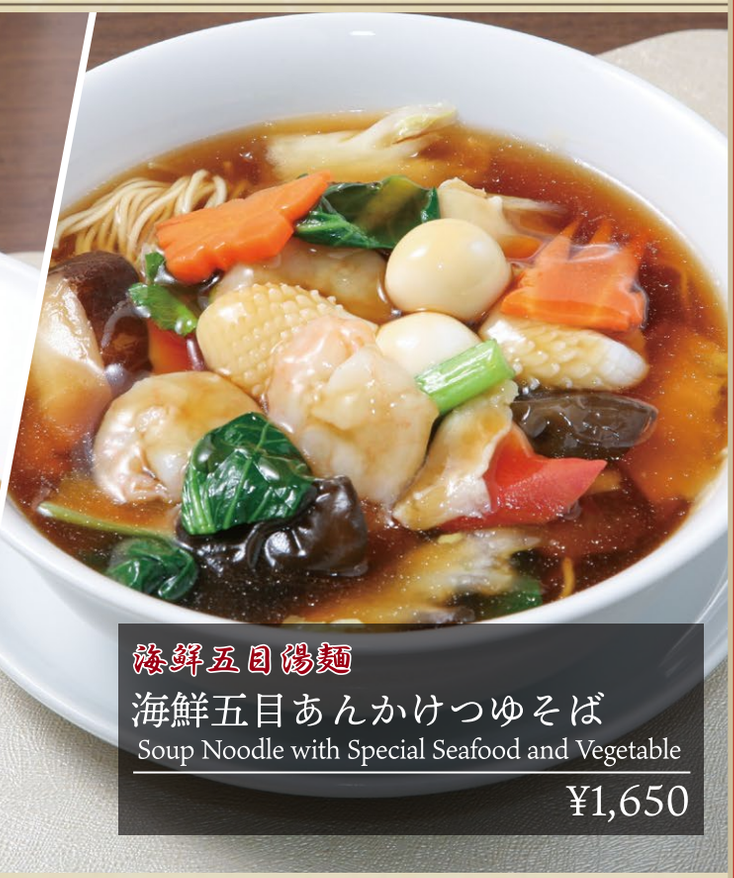
海鮮五目炒麺

海鮮入り五目焼きそば

Fried Noodle with Special Seafood and Vegetable

¥1,650





海鮮五目湯麺

海鮮五目あんかけつゆそば

Soup Noodle with Special Seafood and Vegetable

¥1,650

上海炒麺

上海風焼きそば Fried Noodle Shanghai Style

¥1,200

飯類 Rice

什錦炒飯
五目炒飯
Mixed Fried Rice
¥1,300 小椀 ¥900

高菜炒飯
高菜炒飯
Fried Rice with Chinese Mustard
¥1,200 小椀 ¥800

蝦仁炒飯
海老炒飯
Fried Rice with Prawn
¥1,200 小椀 ¥800

蟹肉炒飯
蟹とレタスの炒飯
Fried rice with Crab Meat and Lettuce
¥1,680 小椀 ¥1,180

魯肉飯
ルーロー飯
Minced Pork Rice
¥1,080

海鮮五目烩飯
海鮮五目あんかけ飯
Rice with Special Seafood and Vegetable
¥1,650

XO醬炒飯
海老入りXO醤炒飯
Fried Rice with Spicy Seafood Sauce
¥1,480 小椀 ¥1,080

ライス
Rice
¥300 小¥200

雪綿冰
Shaved Milk Ice

芒果雪绵冰
マンゴー練乳氷
Shaved Milk Ice with Mango
¥1,080

甘味
Dessert

杏仁豆腐
杏仁豆腐
Chinese Almond Jelly
¥550

豆沙小籠包
あずきあん入り小籠包
Steamed Dumplings with Red Bean
4個 ¥750　6個 ¥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個 ¥680

套餐
Course meal

※写真はイメージです

桂花コース KEIKA | お一人様 ¥3,300

川味红油鸡 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -
Boiled Chicken with Chilli Sauce

四喜小龍包 - 小籠包４種盛 -
Four Kinds of Steamed Soup Dumplings

- 小龍包 - 京鼎小籠包 -
  Steamed Soup Dumplings
- 烏龍小龍包 - 烏龍茶小籠包 -
  Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
- 蟹肉小龍包 - 蟹肉小籠包 -
  Steamed Soup Dumplings with Crab Meat
- 季節小龍包 - 季節の小籠包 -
  Seasonal Steamed Soup Dumplings

美味木須肉 - キクラゲと豚肉の玉子炒め -
Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -
Deep Fried Prawn with Taiwanese Mayonnaise Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetable

上海式炒麺 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,180

双色冷拼盒 - 料理長おすすめの前菜２種 -
Chef's Choice Apetizer

叁味小龍包 - 小籠包３種盛 -
Three Kinds of Steamed Soup Dumplings

- 小龍包 - 京鼎小籠包 -
  Steamed Soup Dumplings
- 烏龍小龍包 - 烏龍茶小籠包 -
  Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor
- 季節小龍包 - 季節の小籠包 -
  Seasonal Steamed Soup Dumplings

蝦仁蒸餃子 - 海老蒸し餃子 -
Steamed Dumplings with Shrimp

蕎芽菜扣肉 - 中国漬菜入り角煮 蒸しパン添え -
Braised Pork with Pickles Sauce and Steamed Buns

干烧脆蝦仁 - 海老のチリソース -
Deep Fried Prawn with Chilli Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetables

高菜肉絲麺 - 高菜あんかけ焼きそば -
Fried Noodle with Chinese Mustard

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

税込表示/Taxes Included/表示价格含税 **2名様より承ります**

※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