

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、蒸し直しさせていただ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

※表示価格のほかサービス料10%を別途いただいております。 / A service charge of 10% will be added to your final bill.

※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 ¥1,360

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個 ¥1,050

10個 ¥1,750

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 ¥1,340



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個 ¥1,670



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個 ¥1,860



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個 ¥1,340

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個 ¥1,670



三色焼売 焼売3種盛り

Three Kinds of Assorted Shumai

海老焼売 2個
Shumai with Shrimp 2piece

蟹味噌焼売 2個
Shumai with Crab Meat 2piece

もち米焼売 2個
Sticky Rice shumai 2piece

6個 ¥1,460



蝦仁焼売 海老焼売

Shumai with Shrimp

6個 ¥1,490



蟹肉焼売 蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

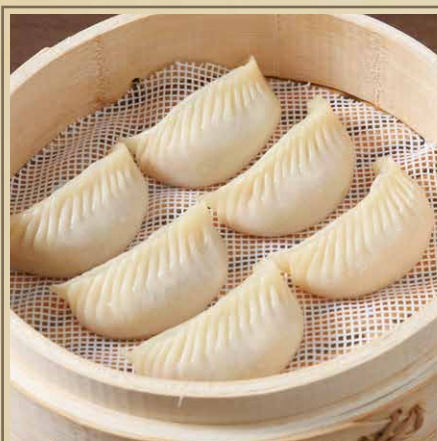
6個 ¥1,940



糯米焼売 もち米焼売

Sticky Rice Shumai

6個 ¥1,290



蝦仁蒸餃 海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

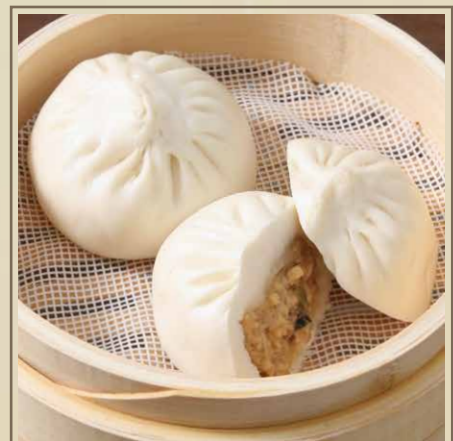
6個 ¥1,340



蔬菜蒸餃 野菜蒸し餃子

Steamed Dumplings with Vegetable

6個 ¥1,340



榨菜肉包 ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2個 ¥900

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

¥830



芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥620

＊お食事と一緒にどうぞ



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。

¥1,110

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

青椒皮蛋
ピータン

Century Egg Salad

¥970



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chilli Sauce

¥930



台湾香腸

台湾腸詰め

Taiwanese Sausage

¥1,110



野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め
Fried EDONA with Garlic

¥1,120



蠣油生菜

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

¥1,120

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

¥1,180

※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):

豆苗の老酒炒め

夏季
限定



空芯菜のガーリック炒め

Fried Water Spinach with Garlic



豆苗の老酒炒め

Fried Pea Sprouts Shaoxing wine



開洋芥蘭菜

カイランサイ

芥蘭菜の干し海老炒め

Fried Chinese Broccoli with Dried Shrimp

¥1,220



蠣油芥蘭菜

カイランサイ

芥蘭菜のカキ油炒め

Fried Chinese Broccoli with Oyster Sauce

¥1,220

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。

¥1,680



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。

¥1,680



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



蝦仁炒蛋

海老とチャーシューの玉子とじ

Shrimp & BBQ Pork Omelette

¥1,280

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



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。

¥1,560



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,320



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,320



油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken
with Sweet and Sour Sauce

¥1,200

辣子鶏

四川風

鶏肉のスパイシー唐揚げ

Fried Chicken with Red Pepper

¥1,200



醬爆鶏丁

鶏肉の北京味噌炒め

Fried Chicken with Peking Sauce

¥1,320



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



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



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。
ブリブリの海老と甘辛いソースは
お酒にも良く合います。

¥1,380



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

¥1,320



避風塘

海老のカリカリ揚げ

Deep Fried Prawn

¥1,320



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

¥1,380

芹菜魷魚

**セロリとモンゴウイカの
腐乳炒め**

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,320



黃薤魷魚

**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

¥1,680

蟹肉粉絲

蟹肉と春雨の醤油煮込み

Braised Crab Meat and Vermicelli
with Soy Sauce

¥1,250



豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,280



蝦仁豆腐

海老と豆腐の旨煮

Shrimp and Tofu Soup

¥1,300



蟹肉豆腐

蟹肉入り豆腐の旨煮

Tofu Soup with Crab Meat

¥1,480



鍋巴

Okoge

海鮮鍋巴

海鮮あんかけおこげ

Seafood and Vegetable
with Deep Fried Rice

¥1,800



魚翅鍋巴

フカヒレあんかけ
おこげ

Shark Fin
with Deep Fried Rice

¥2,100





鰻 鰭

Shark Fin

红烧排翅

フカヒレの姿煮

Braised shark Fin
with Special Sauce

¥8,500



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

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 ¥1,580



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 ¥1,480



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥890

麺類

Noodles

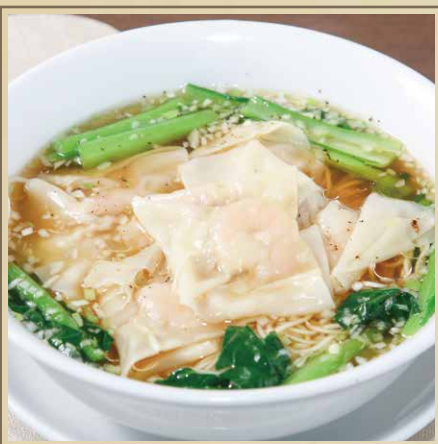
担々麺

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。

¥1,200 小碗 ¥800

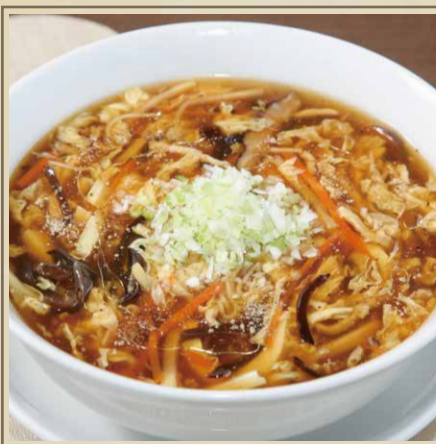


雲吞湯麺

ワンタン入りスープ麺

Won Ton Noodle

¥1,200 小碗 ¥800



酸辣湯麺

サンラータン麺

Hot and Sour Noodle

¥1,380 小碗 ¥980



素菜湯麺

野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodle

¥1,200 小碗 ¥800



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥1,800 小碗 ¥1,280



冬菇湯麵

シイタケそば

Shiitake Mushroom Noodle

¥1,200



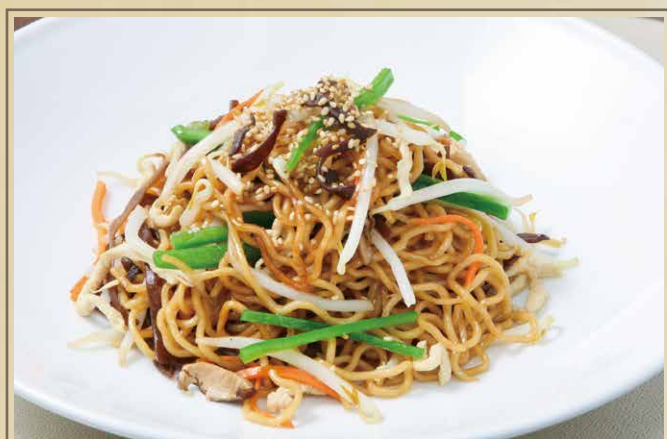
海鮮五目炒麵

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。

¥1,680



上海炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodle Shanghai Style

¥1,200



炒米粉

台湾焼きビーフン

Taiwanese Fried Rice Noodle

¥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



蟹肉烩飯

蟹あんかけ炒飯

Fried Rice with Crab Starchy Sauce

¥1,700



XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,480 小椀 ¥1,080

ライス

Rice

¥300 小 ¥200



抹茶雪綿冰

宇治抹茶練乳冰

Shaved Milk Ice with Matcha

¥1,080



芒果雪綿冰

マンゴー練乳冰

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,080

雪綿冰

Shaved Milk Ice

甘味

Dessert



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



哈密爪西米露

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



芝麻大包

黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3個 ¥840



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



奶黄大包

カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥840

豆沙大包

あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥840