

- GRAND MENU -

# 菜单

鼎  
Din's  
by JIN DIN ROU

# 前菜

Appetizer



四川口水鸡

Boiled Chicken with Special  
Hot Chili Sauce

四川よだれ鶏

¥1,010 (税込¥1,110)



葱油鶏

Boiled Chicken  
with Green Onion Ginger Source

蒸し鶏の冷菜

¥1,010 (税込¥1,110)



棒々鶏

Boiled Chicken with Sesame Sauce

棒々鶏 (バンバンジー)

¥1,010 (税込¥1,110)





鎮江醋沙律

Chinese Style Green Salad

中華風グリーンサラダ

¥819 (税込¥900)

黒酢海蜇頭

Jellyfish Salad with Black Vineger

くらげの冷菜

¥800 (税込¥880)



青椒皮蛋

Aged Duck Eggs

ピータン

¥800 (税込¥880)



紅油抄手

Boiled Prawn WonTon with Chili Sauce

海老ワンタンの甘辛ソース

¥800 (税込¥880)



搾菜

Szechwan Pickles

ザーサイ

¥528 (税込¥580)

# 点心

Dim Sum

*point*  
台湾本店の味を再現した、  
旨みが詰まったスリープを  
もちもち食感の皮で包み込んだ  
こだわりの一品。



蒸小籠包

Steamed Xiao Long Bao

## 蒸し小籠包

(6個) ¥819 (税込¥900)

(4個) ¥546 (税込¥600)



三色小籠包

Steamed Xiao Long Bao

【Original・Spicy・Oolong tea】

## 三色小籠包 (オリジナル・辛辣・烏龍茶)

(6個) ¥864 (税込¥950)



鍋貼小籠包

Fried Xiao Long Bao

## 羽根つき焼小籠包

(4個) ¥546 (税込¥600)



烏龍茶小籠包

Steamed Xiao Long Bao [Oolong tea]

ウーロンチャ

## 烏龍茶小籠包

(4個) ¥600 (税込¥660)

*point*  
厳選した烏龍茶葉を  
餡に練り込んだ、  
爽やかな風味の小籠包。



麻辣小籠包

Steamed Xiao Long Bao [Spicy]

シンラー

## 辛辣小籠包

(4個) ¥600 (税込¥660)

*point*  
京鼎樓独自の調合で  
ブレンドした、  
オリジナルスパイスを使用。



鶏肉餃子

Fried Chicken Gyoza

鶏ささみひとくちギョウザ

(10個) ¥682 (税込¥750)



菜肉餃子

Fried Vegetable Gyoza

野菜たっぷりめっちゃ旨餃子

(6個) ¥546 (税込¥600)



蝦仁芝司春巻

Cheese Spring Roll

チーズ春巻き

(3本) ¥637 (税込¥700)



蘿蔔糕

Radish Rice Cake

大根餅

(2個) ¥628 (税込¥690)



翡翠餃子

Jade Steamed Dumpling

翡翠餃子

(3個) ¥537 (税込¥590)



蝦餃子

Crystal Steamed Shrimp Dumpling

海老水晶餃子

(3個) ¥537 (税込¥590)



洋葱焼売

Onion Shumai

香港ひとくち焼売

(4個) ¥537 (税込¥590)



叉焼包

Steamed BBQ Pork Bun

チャーシュー饅頭

(2個) ¥546 (税込¥600)



搾菜肉包

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

ザーサイ肉まん

(2個) ¥619 (税込¥680)



乾焼蝦仁

Deep Fried Prawn with Chili Sauce

海老のチリソース

¥1,119 (税込¥1,230)

海老  
*Shrimp*



沙律蝦仁

Deep Fried Prawn  
with Taiwanese Mayonnaise Sauce

海老の台湾風マヨネーズ和え

¥1,119 (税込¥1,230)

玉子  
*Egg*



木須肉

Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

キクラゲと豚肉の玉子炒め

¥982 (税込¥1,080)

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声がけください。 / If you have any allergy, Please let us know.

# 牛肉・豚肉

Beef & Pork



青椒肉絲

Fried Shredded Pork with Green Pepper

青椒肉絲 (チンジャオロース)

¥1,073 (税込¥1,180)

古老肉

Fried Pork and Vegetables  
with Black Vinegar Sauce

台湾黒酢の酢豚

¥1,073 (税込¥1,180)



蠔油牛肉

Fried Beef with Oyster Sauce

牛肉のオイスターソース炒め

¥1,255 (税込¥1,380)

腰果鶏丁

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

鶏肉のカシューナッツ炒め

¥1,073 (税込¥1,180)



鶏肉・青菜

*chicken & greens*

醬爆鶏丁

Fried Chicken with Peking Sauce

鶏肉の甘味噌炒め

¥1,073 (税込¥1,180)



炒青菜

Fried Vegetables with Garlic

青菜のガーリック炒め

¥955 (税込¥1,050)





麻婆豆腐

Mapo Tofu

麻婆豆腐

¥1,073 (税込¥1,180)

# 豆腐・湯

*Tofu and Soup*



魚翅湯

Shark Fin soup

フカヒレスープ

¥1,300 (税込¥1,430)



酸辣湯

Hot and Sour Soup

酸辣湯 (サンラータン)

¥800 (税込¥880)



粟米湯

Corn Soup

コーンスープ

¥728 (税込¥800)

\*食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声がけください。/ If you have any allergy, Please let us know.

# 麵

Noodles

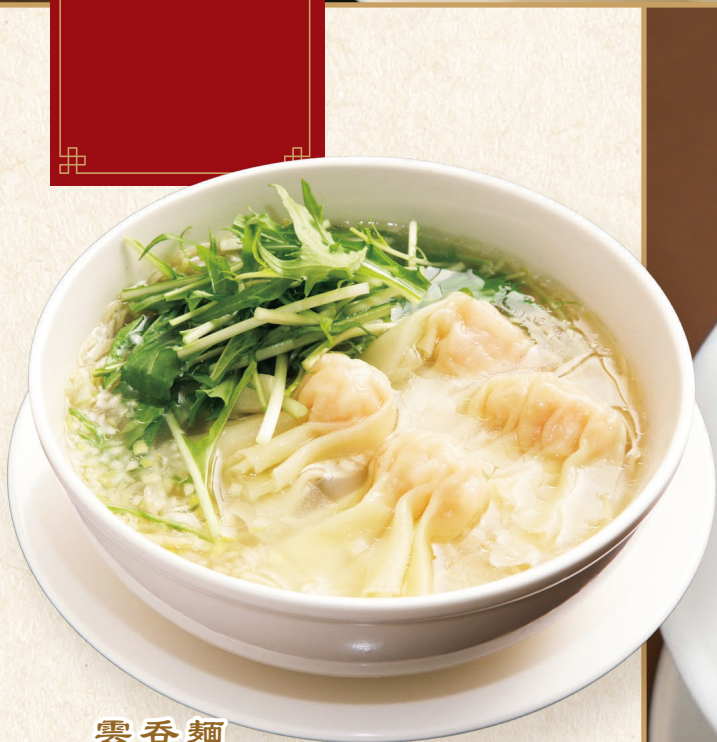


担々麵

Tan-Tan Noodle

## 担々麵

¥1,019 (税込¥1,120)  
(小椀) ¥728 (税込¥800)



雲吞麵

Won Ton Noodle

## 香港海老ワンタン麵

¥1,019 (税込¥1,120)  
(小椀) ¥728 (税込¥800)



酸辣湯麵

Hot and Sour Noodle

## 酸辣湯麵 (サンラータンメン)

¥1,137 (税込¥1,250)  
(小椀) ¥819 (税込¥900)



香葱鶏麵

Boiled Chicken Noodle

鶏そば

¥1,019 (税込¥1,120)  
(小椀) ¥800 (税込¥880)



魚翅湯麵

Shark Fin Noodle

フカヒレ入りスープ麵

¥1,500 (税込¥1,650)  
(小椀) ¥955 (税込¥1,050)



上海焼麵

Fried Noodle Shanghai Style

上海焼きそば

¥1,091 (税込¥1,200)



八珍炒麵

Fried Noodle

with Special Seafoods and Vegetable

八品目餡かけ焼きそば

¥1,364 (税込¥1,500)

# 魯肉飯

Minced Pork Rice

## 魯肉飯 (ルーローハン)

¥1,000 (税込¥1,100)



# 飯

Rice



高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Leaf Mustard

## 高菜炒飯

¥1,073 (税込¥1,180)  
(小椀) ¥746 (税込¥820)



蝦仁炒飯

Fried Rice with Shrimp

## 海老炒飯

¥1,073 (税込¥1,180)  
(小椀) ¥746 (税込¥820)



蟹肉炒飯

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

## カニとレタスの炒飯

¥1,255 (税込¥1,380)  
(小椀) ¥910 (税込¥1,000)

# 甘味

*Dessert*



芒果雪錦氷

Shaved Milked Ice with Mango

マンゴー練乳氷

¥900 (税込¥990)



芝麻球

Fried Sesame Balls

ごま団子

(3個) ¥528 (税込¥580)



杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly

杏仁豆腐

¥500 (税込¥550)

# 桃花コース

トウフア



¥3,000 (税込 ¥3,300)

\*ご注文は  
2名様より  
承ります。

## コース内容

よだれ鶏

くらげの特製ソースがけ

羽根つき焼き小籠包

青菜のガーリック炒め

きくらげと豚肉の玉子炒め

海老のチリソース 中華蒸しパン添え

豚肉の細切り餡かけ焼きそば

杏仁豆腐

＋¥2,200(税込)

2H飲み放題

(L.O.20分前)

をお付けできます。



カンパニー♡