

# 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。  
箸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事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、醤油もお試しく下さい。



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、蒸し直さ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

※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 ¥1,490

# 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 ¥1,150

10個 ¥1,910

### 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 ¥1,480



### 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 ¥1,850



### 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 ¥2,050



### 辛辣小籠包

#### 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 ¥1,480

### 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 ¥1,850



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 ¥1,680



蝦仁焼売  
海老焼売

Shumai with Shrimp

6個 ¥1,640



蟹肉焼売  
蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

6個 ¥2,150



糯米焼売  
もち米焼売

Sticky Rice Shumai

6個 ¥1,420



蝦仁蒸餃  
海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

6個 ¥1,480



蔬菜蒸餃  
野菜蒸し餃子

Steamed Dumplings with Vegetable

6個 ¥1,480



榨菜肉包  
ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2個 ¥990

# 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

¥1,480



## 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

¥1,080



## 春巻

春巻き

Spring Roll

¥1,080



## 芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥700

## ＊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 ¥1,320

- ・紹興貴酒5年 (単品)グラス ¥880
- ・紹興貴酒10年 (単品)グラス ¥1,000
- ・紹興貴酒15年 (単品)グラス ¥1,100

### 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。

¥1,280

### 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

¥1,280

# 前菜

Appetizer

### 口水鶏

#### よだれ鶏

Boiled Chicken with Special Hot Chili 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

¥1,280



黒酢海蜇頭  
クラゲの冷菜

Jellyfish Salad with Black Vinegar

¥1,000

青椒皮蛋  
ピータン

Century Egg Salad

¥1,100



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chili Sauce

¥1,080



台湾香腸

台湾腸詰め

Taiwanese Sausage

¥1,280



# 野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め  
Fried EDONA with Garlic

¥1,300



蠣油生菜

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

¥1,300

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

¥1,350

※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



閑洋芥蘭菜

カイランサイ  
芥蘭菜の干し海老炒め

Fried Chinese Broccoli with Dried Shrimp

¥1,400



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

¥1,400



### 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。

¥1,930



# 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。

¥1,930



### 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

¥1,430



### 蝦仁炒蛋

海老とチャーシューの玉子とじ

Shrimp & BBQ Pork Omelette

¥1,480

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。

¥1,520



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。

¥1,800



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,520



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,520



油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken  
with Sweet and Sour Sauce

¥1,380

辣子鶏

四川風

鶏肉のスパイシー唐揚げ

Fried Chicken with Red Pepper

¥1,380



醬爆鶏丁

鶏肉の北京味噌炒め

Fried Chicken with Peking Sauce

¥1,520



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

¥1,680



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

¥1,560



# 海鮮

Seafood

干焼蝦仁

海老のチリソース

Deep Fried Prawn with Chili 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。

¥1,580



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

¥1,500



避風塘

海老のカリカリ揚げ

Deep Fried Prawn

¥1,520



**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

¥1,580

**芹菜魷魚**

**セロリとモンゴウイカの  
腐乳炒め**

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,520



**黄蘗魷魚**

**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

¥1,900



**蟹肉粉絲**

**蟹肉と春雨の醤油煮込み**

Braised Crab Meat and Vermicelli  
with Soy Sauce

¥1,450



# 豆腐

To-Fu

麻婆豆腐  
麻婆豆腐

Diced Tofu  
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,480



蝦仁豆腐  
海老と豆腐の旨煮

Shrimp and Tofu Soup

¥1,500

蟹肉豆腐  
蟹肉入り豆腐の旨煮

Tofu Soup with Crab Meat

¥1,700



# 鍋巴

Okoge

海鮮鍋巴

海鮮あんかけおこげ  
Seafood and Vegetable  
with Deep Fried Rice

¥2,080



魚翅鍋巴

フカヒレあんかけ  
おこげ

Shark Fin  
with Deep Fried Rice

¥2,430





# 鱻 鰭

Shark Fin

红烧排翅

フカヒレの姿煮

Braised shark Fin  
with Special Sauce

¥9,780



魚翅湯

フカヒレスープ

Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,700



酸辣湯

サンラータン

Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥1,130

# 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 ¥1,820



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 ¥1,700



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥1,030

# 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。

¥1,380 小椀 ¥920



## 雲吞湯麺

### ワンタン入りスープ麺

Won Ton Noodle

¥1,380 小椀 ¥920



## 酸辣湯麺

### サンラータン麺

Hot and Sour Noodle

¥1,580 小椀 ¥1,130



## 素菜湯麺

### 野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodle

¥1,380 小椀 ¥920





**魚翅湯麵**

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥2,070 小椀 ¥1,480



**冬菇湯麵**

シイタケそば

Shiitake Mushroom Noodle

¥1,380



**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。

¥1,980



**上海炒麵**

上海風焼きそば

Fried Noodle Shanghai Style

¥1,380



**炒米粉**

台湾焼きビーフン

Taiwanese Fried Rice Noodle

¥1,380

# 飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,490 小椀 ¥1,030



高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,380 小椀 ¥920



蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,490 小椀 ¥1,030



蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥1,930 小椀 ¥1,350



魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥1,240



蟹肉烩飯

蟹あんかけ炒飯

Fried Rice with Crab Starchy Sauce

¥1,950



XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,700 小椀 ¥1,240

ライス

Rice

¥400 小 ¥300



抹茶雪綿冰

宇治抹茶練乳冰

Shaved Milk Ice with Matcha

¥1,250



芒果雪綿冰

マンゴー練乳冰

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,250

# 雪綿冰

Shaved Milk Ice

# 甘味

Dessert



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly

¥600



芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

¥600



芒果西米露

マンゴータピオカ

Mango Coconut Milk with Tapioca

¥730

# 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 ¥780



## 芝麻大包

### 黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3個 ¥930



## 奶黄大包

### カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥930



## 豆沙小籠包

### あずきあん入り小籠包

Steamed Dumplings with Red Bean

4個 ¥830 6個 ¥1,240



## 豆沙大包

### あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥930