

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勧めです。

6個 ¥2,050



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 ¥1,480

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

蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,490 小椀 ¥1,030

高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,380 小椀 ¥920

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



抹茶雪綿氷
宇治抹茶練乳氷
Shaved Milk Ice with Matcha
¥1,250



芒果雪綿氷
マンゴー練乳氷
Shaved Milk Ice with Mango
¥1,250

雪綿氷

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

三色胡麻团子

(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



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



奶黄大包

カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥930



豆沙大包

あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥930