

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

※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

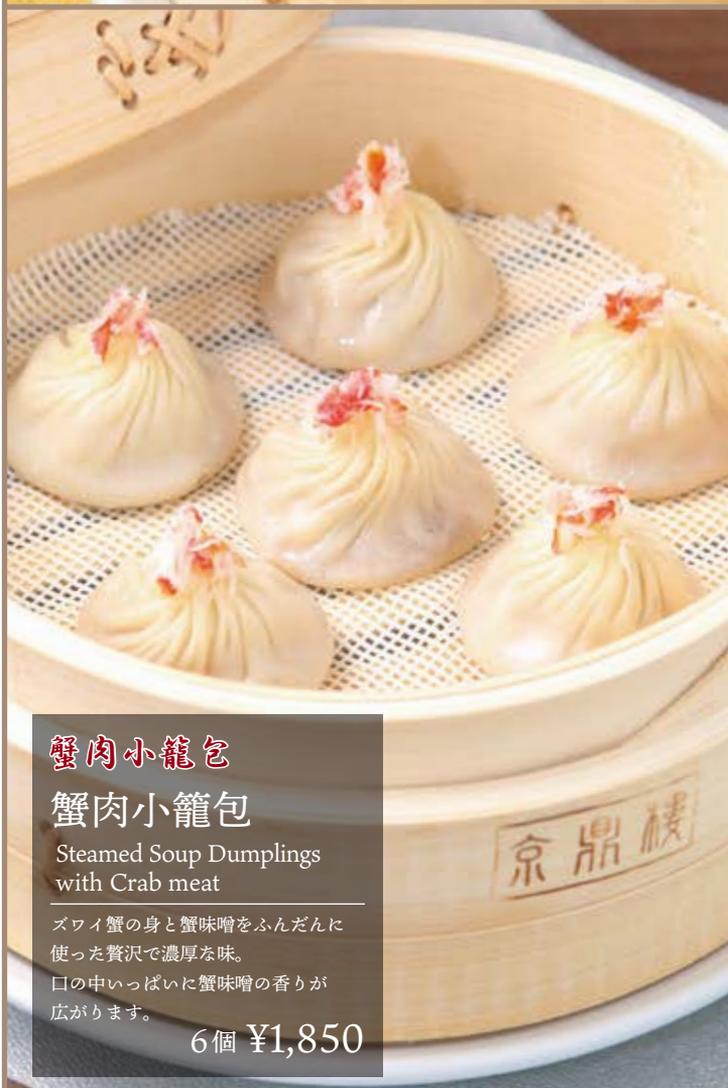
烏龍小籠包

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



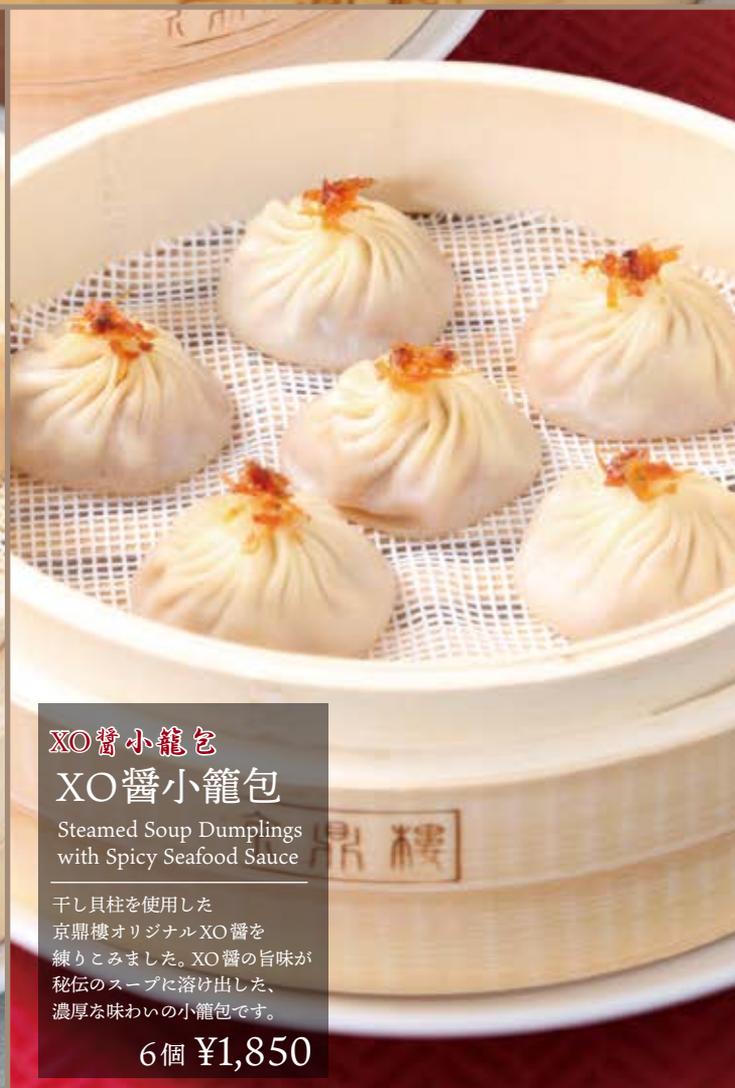
蟹肉小籠包

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



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

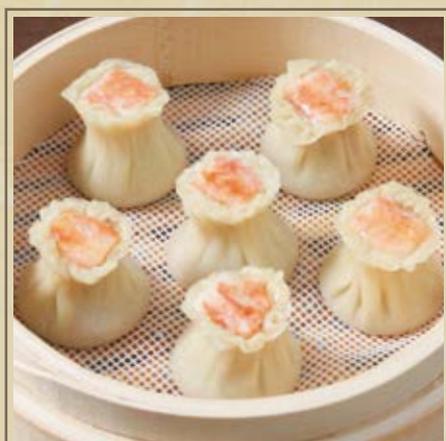
6個 ¥1,680



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

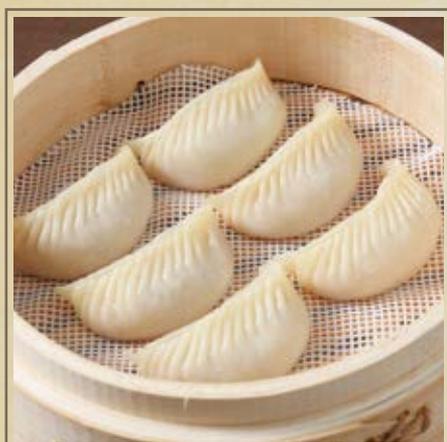
6個 ¥2,150



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



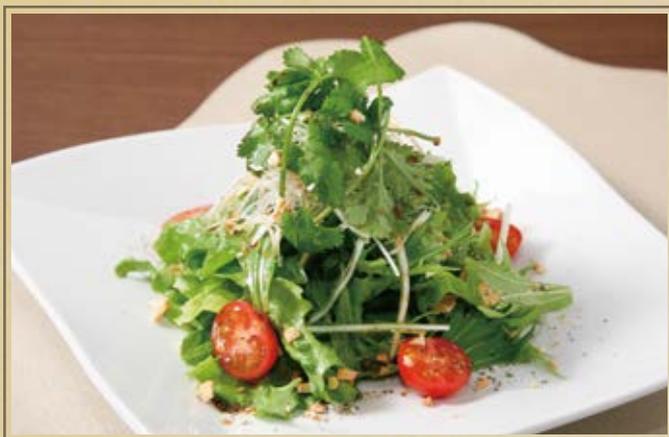
榨菜肉包
ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2個 ¥990

小菜

Side Dish



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

¥1,190



脆皮蝦仁春卷

海老春巻き

Shrimp Spring Rolls

¥1,300



芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥770

お食事と
ご一緒にどうぞ



紹興貴酒 飲み比べセット(5年・10年・15年)

3種類1セット ¥1,320

各グラスでのご用意もございます。



芝麻棒棒鶏

知床鶏のバンバンジー

Boiled Shiretoko 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。

¥1,700

姜茸白切鶏

知床鶏のジンジャーソース添え

Boiled Shiretoko Chicken
with Green Onion Ginger Sauce

生姜に熱々の油をかけて作った香り高いソースを鶏肉に
たっぷりのせてお召し上がりください。

¥1,700



前菜

Appetizer



川味口水鶏

知床鶏のよだれ鶏

Boiled Shiretoko 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

¥1,700



黒酢海蜇頭
クラゲの冷菜

Jellyfish Salad with Black Vinegar

¥1,100

青椒皮蛋

ピータン

Century Egg Salad

¥1,210



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chili Sauce

¥1,190

台湾香腸

台湾腸詰め

Taiwanese Sausage

¥1,410



特選

Specialty



蝦子排翅

海老の子入り
フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with
Shrimp Egg Brown Sauce

¥11,990



红烧排翅

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with
Special Brown Sauce

¥10,760



蟹肉魚翅

ズワイガニと
フカヒレの旨煮

Snow Crab and Shark Fin Soup
(Chicken Broth Base)

¥5,830



红烧魚翅

白菜とフカヒレの
醤油煮込み

Shark Fin and Chinese
Cabbage Soup - Soy Sauce Flavor

¥5,500

乾焼明蝦球

大海老のチリソース(6尾)

Fried Prawn with Chili Sauce (6piece)

¥5,450



蜜汁牛柳

米沢牛のハニーペッパーソース

Grilled Yonezawa beef with Honey Pepper Sauce

¥6,200

野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with Garlic

¥1,430

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

¥1,490

※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):

台湾豆苗の老酒炒め

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



清炒芥蘭菜

カイランサイ

芥蘭菜の香港風あっさり塩炒め

Fried Chinese Broccoli Hong Kong Style

¥1,540

成城学園前店・HANARE店限定 特別メニュー

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容や盛り付け等が変わる場合がございます。



芙蓉滑蟹腿

雲仙卵の卵白炒め
厳選野菜を添えて

Stir-fried Unzen eggs
with selected special vegetables

絶妙な柔らかさに炒めた雲仙卵の卵白に、
卵黄と厳選された野菜を絡めてお召し上がり
下さい。料理人渾身の一品です。

¥2,840

玉子

Egg

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。

¥2,130



肉

Meat



黒酢梅花肉

平田牧場 三元豚の
黒酢酢豚

— 厳選野菜と共に —

Black sweet and sour pork
with Hirata ranch pork
and selected vegetables

柔らかくジューシーな
平田牧場 三元豚の肩ロースと
台湾黒酢を使用した酢豚。
色とりどりの野菜と共に
お召し上がりください。

¥2,840

成城学園前店・HANARE店限定 特別メニュー

豆豉汁牛腩

米沢牛の
ブラックビーンズ仕立て
Yonezawa beef
with black beans sauce

薄切りにした米沢牛と厳選野菜の上から、
コクのある豆豉ソースをかけて。
京鼎樓風のタリアータを
お楽しみください。

¥6,380



※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容や盛り付け等が変わる場合がございます。



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,680



腰果鷄丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,680



香酥炸鷄腿

知床鶏の香り唐揚げ

Deep Fried Shiretoko Chicken

¥1,820



辣子鷄

四川風 鶏肉のスパイシー唐揚げ

Fried Chicken with Red Pepper

¥1,520



醬爆鷄丁

鶏肉の北京味噌炒め

Fried Chicken with Peking Sauce

¥1,680



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

¥1,850

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

¥1,720



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。

¥1,740



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

¥1,740



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

¥1,650



芝麻醬鮮貝

帆立の胡麻炒め

Fried Scallop with Sesame Sauce

¥2,750

黒椒炒鮮貝

帆立の黒胡椒炒め

Fried Scallop with Black Pepper Flavor

¥2,750



黄菘魷魚

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

¥2,090

芥菜魷魚

セロリとモンゴウイカの

腐乳炒め

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,680



豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,630



鍋巴

Okoge

海鮮鍋巴

海鮮あんかけおこげ

Seafood and Vegetable
with Deep Fried Rice

¥2,290



魚翅鍋巴

フカヒレあんかけ
おこげ

Shark Fin
with Deep Fried Rice

¥2,680



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 ¥2,010

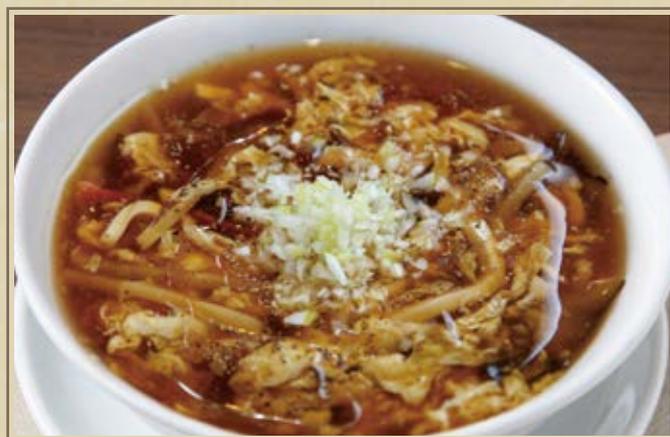


魚翅湯

フカヒレスープ

Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,870



酸辣湯

サンラータン

Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥1,250



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 ¥1,870



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥1,140

麵類

Noodles

担々麵

担々麵

Tan-Tan Noodle

香り豊かな胡麻醬を自慢のスープと麵にあわせ、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。

¥1,520 小椀 ¥1,020



雲吞湯麵

香港海老ワンタン麵

Won Ton Noodle

¥1,740 小椀 ¥1,250



酸辣湯麵

サンラータン麵

Hot and Sour Noodle

¥1,740 小椀 ¥1,250



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥2,280 小椀 ¥1,630



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。

¥2,180



黄韭肉絲炒麵

黄ニラ入り豚肉餡かけ焼きそば

Fried Noodle with Pork and Chinese Yellow Chives
with Thick Sauce

¥1,960



豉油炒麵

香港風 醬油焼きそば

Soy Sauce Fried Noodle Hong Kong Style

¥1,800

飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,640 小椀 ¥1,140

蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,640 小椀 ¥1,140

高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,520 小椀 ¥1,020

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥2,130 小椀 ¥1,490

福建烩炒飯

福建風あんかけ炒飯

Fried Rice with Thick sauce

Fujian style

¥2,160

XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,870 小椀 ¥1,370

ライス

Rice

¥440 小 ¥330



抹茶雪綿氷

宇治抹茶練乳氷

Shaved Milk Ice with Matcha

¥1,380



芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,380

雪綿氷

Shaved Milk Ice



杏仁豆腐和馬拉糕(蜂蜜桂花醬)

杏仁豆腐とマーラーカオ

蜂蜜の桂花醬を添えて

Chinese Almond Jelly and Cantonese sponge cake
Served with fragrant olive honey

¥830

芒果布丁和馬拉糕(蜂蜜桂花醬)

マンゴープリンとマーラーカオ

蜂蜜の桂花醬を添えて

Mango Pudding and Cantonese sponge cake
Served with fragrant olive honey

¥830



甘味

Dessert

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 ¥860



芝麻大包

黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3個 ¥1,030

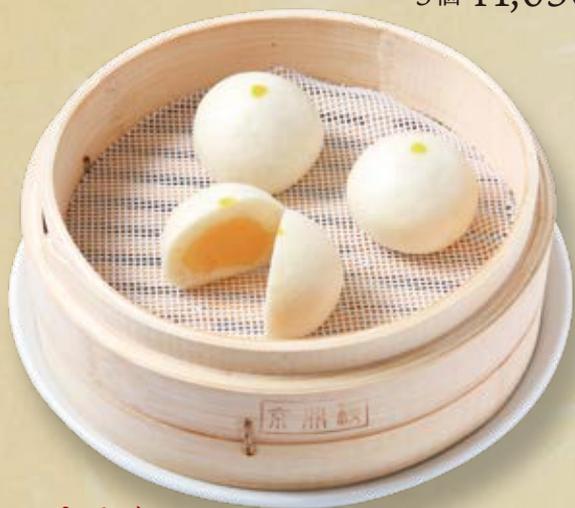


豆沙小籠包

あずきあん入り小籠包

Steamed Dumplings with Red Bean

4個 ¥920 6個 ¥1,370



奶黄大包

カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥1,030



豆沙大包

あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥1,030



套餐

Course meal

※写真はイメージです

瑠璃コース RURI | お一人様 ¥7,000

涼参色小碟 - 料理長おすすめ前菜三種 -

京鼎小籠包 - 京鼎樓自慢の小籠包三種 -

- 小籠包 - 京鼎小籠包 -
- 烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
- 季節小籠包 - 季節の小籠包 -

芝司栗米翅 - フカヒレ入りコーンスープ
クリームチーズと共に -

香辣空心菜 - 苦瓜と空心菜の唐辛子香り炒め -

紅衣蒸牛筋 - 牛スネ肉の柔らか煮 羽衣仕立て -

柚子明蝦球 - 大海老と夏野菜の柚子胡椒炒め -

川式口水麵 - 四川風 よだれ鶏冷麵 -

香芒汁豆腐 - 杏仁豆腐 マンゴーソース掛け -

九份コース KYUFUN | お一人様 ¥10,000

四喜涼小碟 - 料理長おすすめ前菜四種 -

小籠包三種 - 京鼎樓の小籠包三種 -

- 小籠包 - 京鼎小籠包 -
- 烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
- 季節小籠包 - 季節の小籠包 -

伊府扒排翅 - フカヒレ姿煮
ポルチーニ茸とトリュフの香り -

豆豉明蝦球 - 大海老のブラックビーンズ炒め -

橙汁鮮鱸魚 - 季節魚のフルーツ甘酢餡かけ -

金筆炸牛貝 - 帆立と黄ニラの春巻き、米沢牛ステーキ
マコモ茸四川山椒ソース -

夏菜魯肉飯 - 雲仙たまご卵黄のせ厚切りルーロー飯 -

相澄花茹湯 - 本日の蒸し澄ましスープ -

天日甜點心 - 本日のデザート二種 -

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.



※写真はイメージです

珊瑚コース SANGO | お一人様 ¥12,000

五喜涼小碟 - 料理長おすすめ前菜五種 -

参色京鼎包 - 季節小籠包入り小籠包三種 -

小籠包 - 京鼎小籠包 -

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

季節小籠包 - 季節の小籠包 -

黄燜蟹魚翅 - フカヒレ姿煮 タラバ蟹のうま煮 -

碎緑明蝦球 - 大海老の柚子胡椒香り炒め -

蜂蜜汁牛腩 - 米沢牛のハニーペッパーソース -

雪花炒扇貝 - 北海道産ホタテの泡雪炒め -

叉焼熱蒸飯 - 香港・叉焼・腸詰乗せ蒸しご飯 -

相澄花茹湯 - 澄ましスープ -

天日甜點心 - 本日のデザート -

真珠コース SHINJU | お一人様 ¥15,000

※要予約 | 当日の場合はメニュー内容が変更になる場合がございます。

六彩繡小碟 - 料理長おすすめ前菜六種 -

京鼎小籠包 - 季節小籠包入り小籠包三種 -

京鼎小籠包 - 京鼎小籠包 -

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

黒松露小包 - トリュフ小籠包 -

上海式扒翅 - 上海風 フカヒレの姿煮 -

明爐北京鴨 - 北京ダック有機野菜と共に -

時流鮮龍蝦 - 伊勢海老料理 お好みの調理方法で -

時流炒牛腩 - 米沢牛ステーキ お好みの味付けで -

香港荷葉飯 - 蓮の葉包おこわ -

相澄花茹湯 - 本日澄ましスープ -

天日甜點心 - 本日のデザート -

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.