

京 鼎 樓

JIN

DIN

ROU

H A N A R E

- L u n c h m e n u -

ランチメニュー



睡蓮コース - s u i r e n -

冷菜2種・温菜3種

季節の小籠包も楽しめる 三色小籠包(4個)

本日の青菜炒め

ハーフサイズ麺【担々麺・海老ワンタン麺からおひとつ】

滑らか杏仁豆腐

¥2,730(税込¥3,003)



櫻花コース - o u k a -

冷菜2種・温菜3種

季節の小籠包も楽しめる三色小籠包(4個)

本日の一品

フカヒレ入りスープ麺 or フカヒレ入りあんかけ炒飯(ハーフサイズ)

滑らか杏仁豆腐と本日の甜点心

¥3,830(税込¥4,213)

ランチメニュー



焼きそばランチ

冷菜2種

小籠包4個

海鮮あんかけ焼きそば

杏仁豆腐

¥2,500(税込¥2,750)

カジュアルランチ - A -

冷菜2種

小籠包4個

【担々麺 or ワンタン麺】(フルサイズ)

杏仁豆腐

¥1,980(税込¥2,178)

カジュアルランチ - B -

冷菜2種

小籠包4個

【酸辣湯麺】 or 飯【本日の炒飯】(フルサイズ)

杏仁豆腐

¥2,080(税込¥2,288)

ドリンクメニュー

ソフトドリンク

アイス烏龍茶 ¥550(税込)

ジンジャーエール ¥550(税込)

オレンジジュース ¥550(税込)

中国茶各種 ¥770(税込)

アルコールドリンク

生ビール 中グラス ¥800(税込)

小グラス ¥620(税込)

スパークリングワイン グラス ¥980(税込)

ワイン【赤・白】 グラス ¥1,200(税込)

小籠包の美味しい 召し上がり方

小籠包は見た目と違い非常に冷めやすい為、
お召し上がり方のご説明は極力しないようにしております。
蒸籠の蓋を取りましたら、どうぞお熱いうちにお召し上がり下さい。

1. 生姜の入ったお皿に、黒酢を入れます。



2. 小籠包の上の部分をつまみ、
レンゲにのせます。

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。



3. 箸で皮を破き、
まずはスープをお楽しみ下さい。

スープを出さずにお召し上がると、
スープが飛び散る事がありますので
ご注意下さい。



4. 小籠包の上に、
黒酢を染み込ませた生姜をのせ、
ご一緒にお召し上がり下さい。

当店では黒酢がおすすめですが、
お好みにより白酢、醤油もお試し下さい。



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。