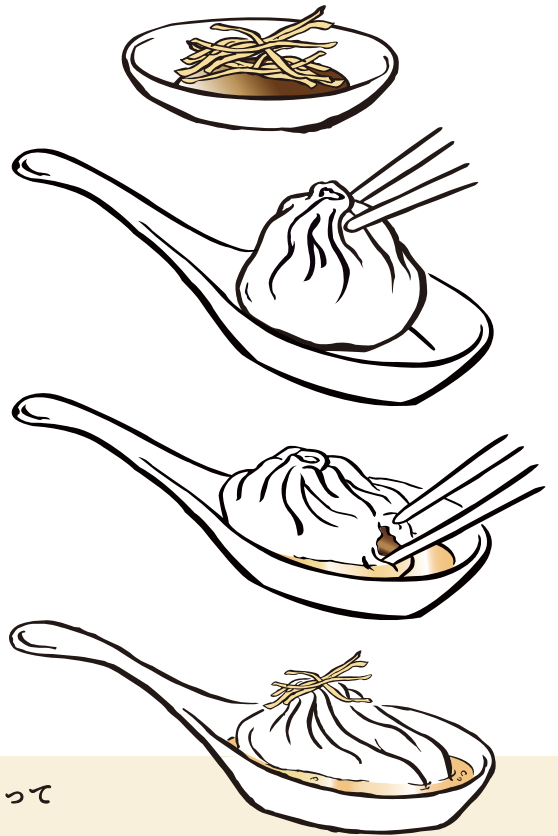


Menu

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ください。
4. 小籠包の上に、黒酢を染み込ませた生姜のをせ、
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。

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

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

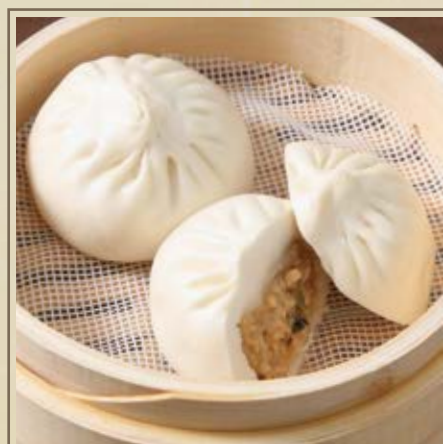
6個 ¥1,480



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

¥1,190



春巻

春巻き
Spring Roll

¥1,100



芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥770

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。

¥1,350



白切鶏

蒸し鶏のネギソース掛け

Boiled Chicken with Green Onion Ginger Sauce

葱をたっぷりと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

¥1,350



前菜

Appetizer



白水鶏

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

¥1,350



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

¥1,150



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

¥1,300



野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め
Fried EDONA with Garlic

¥1,350



蠣油生菜

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

¥1,350

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

¥1,380

※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



開洋芥蘭菜

カイランサイ
芥蘭菜の干し海老炒め

Fried Chinese Broccoli with Dried Shrimp

¥1,430



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

¥1,430

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



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 Yolk

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。

¥2,130



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

¥1,480



蝦仁炒蛋

海老とチャーシューの玉子とじ

Shrimp & BBQ Pork Omelette

¥1,530

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。

¥1,580



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。

¥1,850



青椒肉絲

チンジャオオロス

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,580



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,580



油淋鶏
油淋鶏

Deep Fried Chicken
with Sweet and Sour Sauce

¥1,480

辣子鶏
四川風
鶏肉のスパイシー唐揚げ

Fried Chicken with Red Pepper

¥1,480



醬爆鶏丁
鶏肉の北京味噌炒め

Fried Chicken with Peking Sauce

¥1,580



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

¥1,660



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。
ぷりぷりの海老と甘辛いソースは
お酒にも良く合います。

¥1,680



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

¥1,600



避風塘

海老のカリカリ揚げ

Deep Fried Prawn

¥1,580



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

¥1,680

芥菜魷魚

**セロリとモンゴウイカの
腐乳炒め**

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,580



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

¥1,950



蟹肉粉絲

蟹肉と春雨の醤油煮込み

Braised Crab Meat and Vermicelli
with Soy Sauce

¥1,480



豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,550



蝦仁豆腐

海老と豆腐の旨煮

Shrimp and Tofu Soup

¥1,580



蟹肉豆腐

蟹肉入り豆腐の旨煮

Tofu Soup with Crab Meat

¥1,780



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





鱻 鰭

Shark Fin

红烧排翅

フカヒレの姿煮
Braised shark Fin
with Special Sauce

¥9,980



魚翅湯

フカヒレスープ
Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,780



酸辣湯

サンラータン
Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥1,180

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 ¥1,880



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 ¥1,780



粟米湯

コーンスープ
Corn Soup

2~3人前 ¥1,080

麺類

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。

¥1,380 小椀 ¥950



雲吞湯麵

ワンタン入りスープ麵

Won Ton Noodle

¥1,380 小椀 ¥950



酸辣湯麵

サンラータン麵

Hot and Sour Noodle

¥1,580 小椀 ¥1,130



素菜湯麵

野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodle

¥1,430 小椀 ¥950



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥2,100 小椀 ¥1,500



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

¥1,400



炒米粉

台湾焼きビーフン

Taiwanese Fried Rice Noodle

¥1,400

飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,530 小椀 ¥1,080

蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,530 小椀 ¥1,080

高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,430 小椀 ¥950

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥1,980 小椀 ¥1,380

魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥1,290

蟹肉烩飯

蟹あんかけ炒飯

Fried Rice with Crab Starchy Sauce

¥1,980

XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,750 小椀 ¥1,280

ライス

Rice

¥440 小 ¥330

抹茶雪綿氷

宇治抹茶練乳氷

Shaved Milk Ice with Matcha

¥1,280



芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,280

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

¥780



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 ¥800



芝麻大包

黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3個 ¥960



豆沙小籠包

あずきあん入り小籠包

Steamed Dumplings with Red Bean

4個 ¥860 6個 ¥1,290



奶黄大包

カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥960



豆沙大包

あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥960

套餐

Course meal



桂花コース KEIKA | お一人様 ¥3,800

川味紅油鶏 - 蒸し鶏の特製甘辛ソースかけ -
Boiled Chicken with Chilli Sauce

四喜小籠包 - 小籠包4種盛 -
Four Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

美味木須肉 - キクラゲと豚肉の玉子炒め -
Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -
Deep Fried Prawn with Taiwanese Mayonnaise Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetable

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,800

双色冷拼盆 - 料理長おすすめの前菜2種 -
Chef's Choice Appetizer

参味小籠包 - 小籠包3種盛 -
Three Kinds of Steamed Soup Dumplings

小籠包 - 京鼎小籠包 -
Steamed Soup Dumplings

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea flavor

季節小籠包 - 季節の小籠包 -
Seasonal Steamed Soup Dumplings

蝦仁蒸餃子 - 海老蒸し餃子 -
Steamed Dumplings with Shrimp

腰果炒鶏丁 - 鶏とカシューナッツ炒め -
Fried Chicken with Cashew Nuts

干焼脆蝦仁 - 海老のチリソース -
Deep Fried Prawn with Chilli Sauce

時流炒青菜 - 季節の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetables

莖芽菜扣肉 - 中国漬菜入り角煮 蒸しパン添え -
Braised Pork with Pickles Sauce and Steamed Buns

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Fried Noodle Shanghai Style

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

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

惠比寿

京 鼎 樓

JIN

DIN

ROU