

# 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。

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 ¥1,530



# 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 ¥1,180

10個 ¥1,970

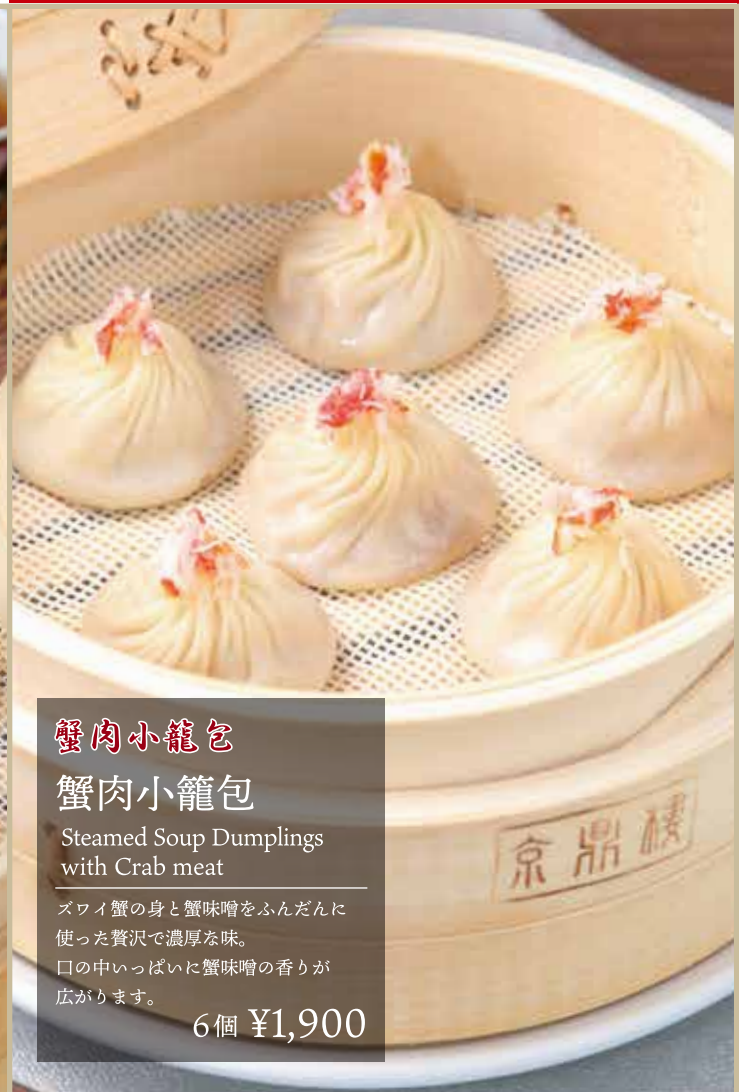
## 烏龍小籠包

### 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 ¥1,530



## 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 ¥1,900



## 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 ¥2,100



## 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 ¥1,520

## 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 ¥1,900



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

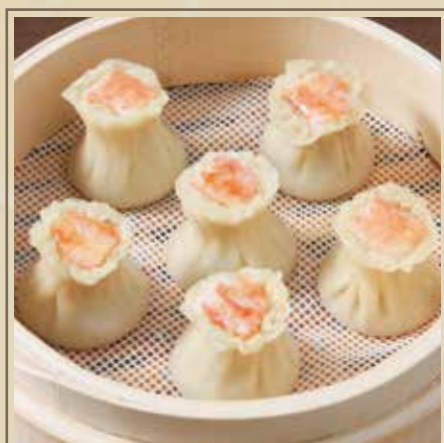
6個 ¥1,730



蝦仁焼売  
海老焼売

Shumai with Shrimp

6個 ¥1,690



蟹肉焼売  
蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

6個 ¥2,200



糯米焼売  
もち米焼売

Sticky Rice Shumai

6個 ¥1,460



蝦仁蒸餃  
海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

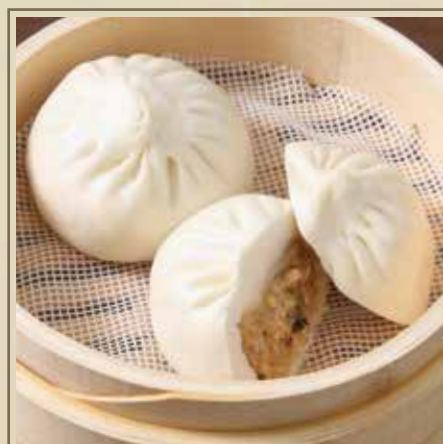
6個 ¥1,530



蔬菜蒸餃  
野菜蒸し餃子

Steamed Dumplings with Vegetable

6個 ¥1,530



榨菜肉包  
ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2個 ¥1,020

# 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

¥1,530



## 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

¥1,230

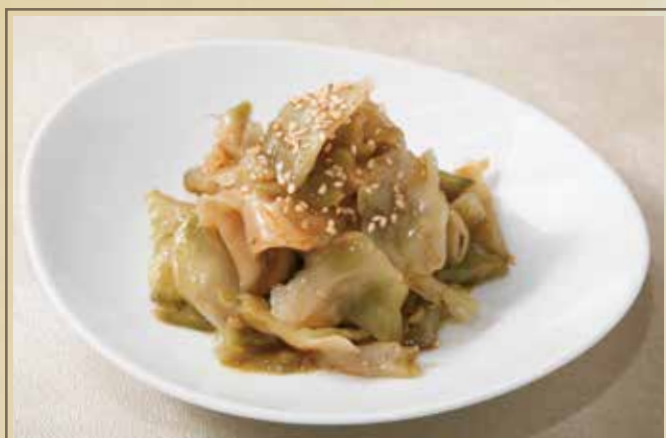


## 春巻

春巻き

Spring Roll

¥1,130



## 芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥790

## 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。

¥1,390



**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

¥1,390



**前菜**

Appetizer



**白氷鶏**

**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

¥1,390



黒酢海蜇頭  
クラゲの冷菜

Jellyfish Salad with Black Vinegar

¥1,130

青椒皮蛋

ピータン

Century Egg Salad

¥1,180



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chili Sauce

¥1,200



台湾香腸

台湾腸詰め

Taiwanese Sausage

¥1,340



# 野菜

Vegetable



## 炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め  
Fried EDONA with Garlic

¥1,360



## 蠣油生菜

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

¥1,360

夏季  
限定



## 蒜炒空心菜

空心菜のガーリック炒め

Fried Water Spinach with Garlic

¥1,380



## 老酒炒豆苗

豆苗の老酒炒め

Fried Pea Sprouts Shaoxing wine

¥1,420

※時期によって種類が変更になります

夏 季 (6月～9月末):

空心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



## 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

¥1,480



## 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

¥1,480



### 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。

¥2,190



# 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。

¥2,190



### 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

¥1,520



### 蝦仁炒蛋

海老とチャーシューの玉子とじ

Shrimp & BBQ Pork Omelette

¥1,570

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。

¥1,630



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。

¥1,900



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,630



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,630



油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken  
with Sweet and Sour Sauce

¥1,520

辣子鶏

四川風

鶏肉のスパイシー唐揚げ

Fried Chicken with Red Pepper

¥1,520



醬爆鶏丁

鶏肉の北京味噌炒め

Fried Chicken with Peking Sauce

¥1,620



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

¥1,730



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

¥1,710



# 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。

¥1,730



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



避風塘

海老のカリカリ揚げ

Deep Fried Prawn

¥1,630



**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

¥1,730

**芥菜魷魚**

**セロリとモンゴウイカの  
腐乳炒め**

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,630



**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

¥2,000



**蟹肉粉絲**

**蟹肉と春雨の醤油煮込み**

Braised Crab Meat and Vermicelli  
with Soy Sauce

¥1,530



# 豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu  
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,600



蝦仁豆腐

海老と豆腐の旨煮

Shrimp and Tofu Soup

¥1,600



蟹肉豆腐

蟹肉入り豆腐の旨煮

Tofu Soup with Crab Meat

¥1,830



# 鍋巴

Okoge

海鮮鍋巴

海鮮あんかけおこげ

Seafood and Vegetable  
with Deep Fried Rice

¥2,340



魚翅鍋巴

フカヒレあんかけ  
おこげ

Shark Fin  
with Deep Fried Rice

¥2,760





# 鱻 鰭

Shark Fin

红烧排翅

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

¥10,300



魚翅湯

フカヒレスープ  
Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,830



酸辣湯

サンラータン  
Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥1,220

# 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 ¥1,930



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 ¥1,830



粟米湯

コーンスープ  
Corn Soup

2~3人前 ¥1,100

# 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。

¥1,380 小椀 ¥980



## 雲吞湯麵

### ワンタン入りスープ麵

Won Ton Noodle

¥1,420 小椀 ¥1,000



## 酸辣湯麵

### サンラータン麵

Hot and Sour Noodle

¥1,580 小椀 ¥1,150



## 素菜湯麵

### 野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodle

¥1,480 小椀 ¥980





**魚翅湯麵**  
フカヒレ入りスープ麵  
Shark Fin Noodle

¥2,160 小椀 ¥1,540



**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。

¥2,040



**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

¥1,580 小椀 ¥1,120

蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,580 小椀 ¥1,120

高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,480 小椀 ¥980

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥2,040 小椀 ¥1,430

魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥1,340

蟹肉烩飯

蟹あんかけ炒飯

Fried Rice with Crab Starchy Sauce

¥2,040

XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,800 小椀 ¥1,320

ライス

Rice

¥500 小 ¥400

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

¥620



芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

¥620



芒果西米露

マンゴータピオカ

Mango Coconut Milk with Tapioca

¥810



# 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 ¥830



## 芝麻大包

### 黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3個 ¥980



## 豆沙小籠包

### あずきあん入り小籠包

Steamed Dumplings with Red Bean

4個 ¥880 6個 ¥1,320



## 奶黄大包

### カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥980



## 豆沙大包

### あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥980

# 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