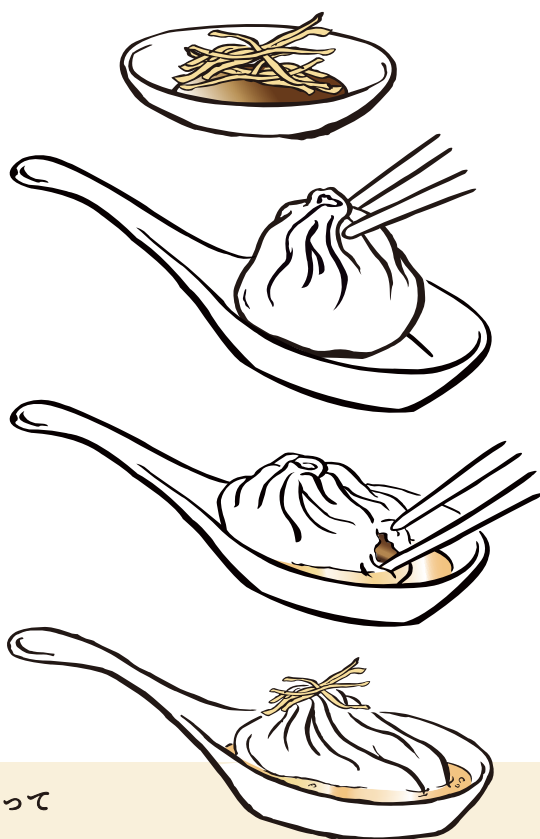


Menu

{ 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、
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。

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 ¥1,440

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。

4個 ¥760

6個 ¥1,140

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 ¥1,440



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。
口の中いっぱいに蟹味噌の香りが
広がります。

6個 ¥1,740



棒棒雞

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



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

¥1,390

小菜

Side Dish



紅油抄手

海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chili Sauce

¥1,200



春卷

春巻き

Spring Roll

¥1,130



芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥790



蘿蔔糕

大根餅

Radish cake

¥820

野菜

Vegetable

季節青菜

青菜のガーリック炒め

Fried Green Vegetables with Garlic

¥1,360

※時期によって種類が変更になります



玉子

Egg

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



古老肉

台湾黒酢の酢豚

Fried Pork and Vegetables
with Black Vinegar Sauce

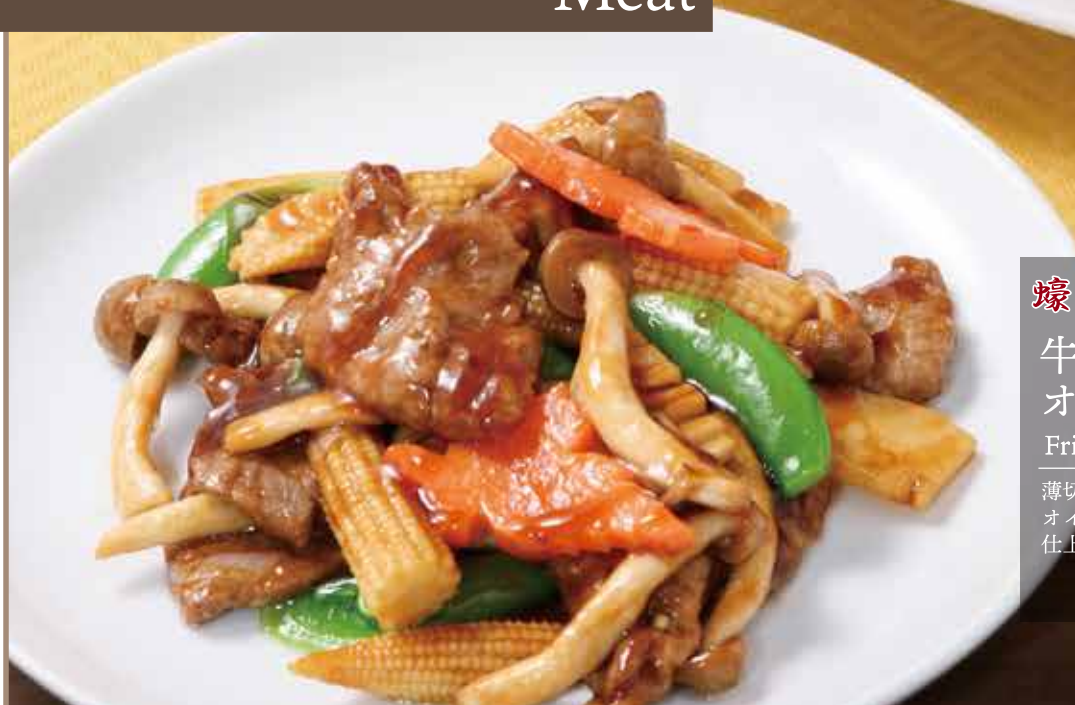
台湾黒酢を使用した、
京鼎樓オリジナル酢豚。

¥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

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。
プリプリ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



XO醬蝦仁

季節野菜と海老の
XO醬炒め

Fried Seasonal Vegetables
and Prawn with XO Sauce

¥1,730



黃韭魷魚

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

豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,600



湯

Soup



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

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 小碗 ¥980



雲吞湯麵

香港海老ワンタン麵

Won Ton Noodle

¥1,420 小碗 ¥1,000



酸辣湯麵

サンラータン麵

Hot and Sour Noodle

¥1,580 小碗 ¥1,150



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥2,160 小碗 ¥1,540

海鮮五目湯麵

海鮮五目あんかけつゆそば

Soup Noodle
with Special Seafood and Vegetable

¥1,980



海鮮五目炒麵

海鮮入り五目焼きそば

Fried Noodle
with Special Seafood and Vegetable

¥1,980

香葱湯麵

鶏そば

Boiled Chicken Noodle

¥1,380 小碗 ¥950



飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,580 小碗 ¥1,120



高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,480 小碗 ¥980



蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,580 小碗 ¥1,120



蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥2,040 小碗 ¥1,430



魯肉飯

ルーロー飯

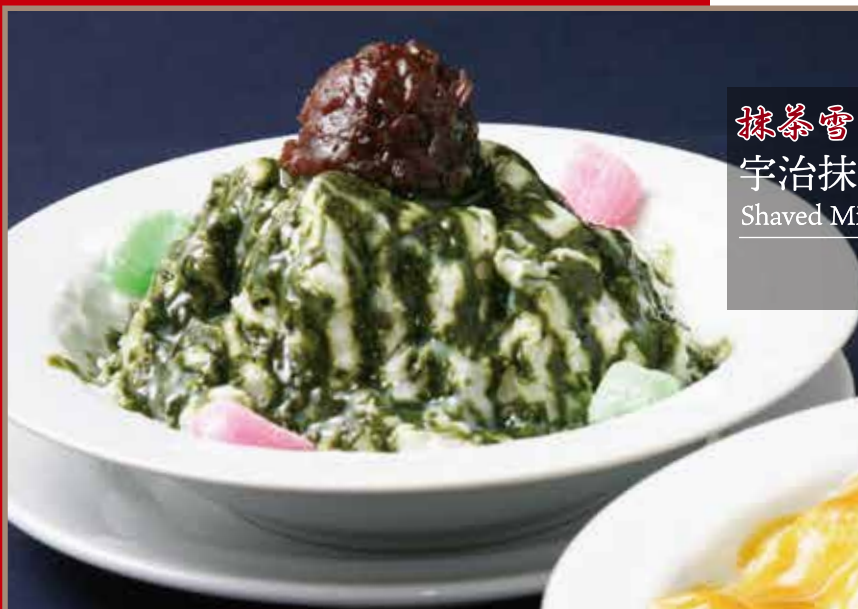
Minced Pork Rice

¥1,340

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

三色芝麻球

三色胡麻団子

(胡麻あん・こしあん・抹茶あん)

Fried Sesame Balls

(Sesame seeds・Red bean paste・Matcha)

3個 ¥830



套餐

Course meal

※写真はイメージです

桂花コース KEIKA | お一人様 ¥3,800

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

京鼎小籠包 - 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

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 - 本日の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetable

什錦蛋炒飯 - 五目炒飯 -
Mixed Fried Rice

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Chinese Almond Jelly

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,800

参繡宝涼碟 - 料理長おすすめの前菜 3 種 -
Chef's Choice Appetizer

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

京鼎小籠包 - 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

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 - 本日の青菜炒め -
Fried Seasonal Green Vegetables

黑醋古老肉 - 台湾黒酢の酢豚 -
Fried Pork and Vegetables with Black Vinegar Sauce

蟹鮮菜炒飯 - 蟹とレタスの炒飯 -
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce

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