

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 ¥1,530

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
 ブラ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

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



蝦仁燒売
海老燒売
 Shumai with Shrimp

6個 ¥1,690



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

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

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

鎮江醋沙律
中華風グリーンサラダ

Chinese Style Green Salad

¥1,230



紅油抄手
海老ワンタンの甘辛ソース

Boiled Prawn WonTon with Chili Sauce

¥1,200



春巻
春巻き

Spring Roll

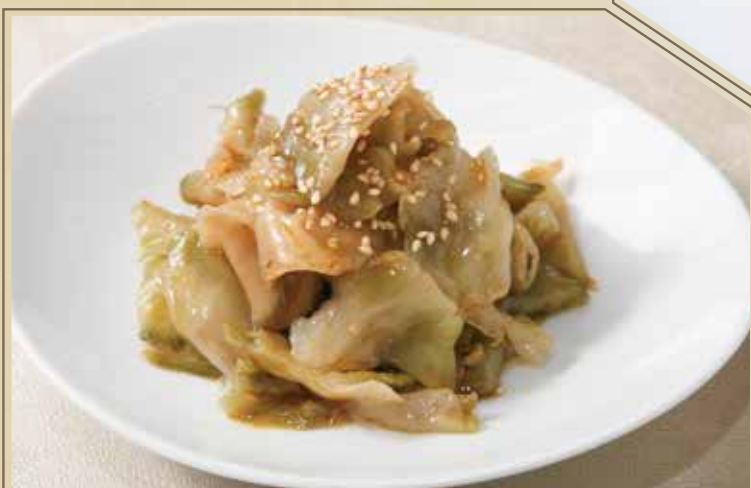
¥1,130



芝麻榨菜
ザーサイ

Szechwan Pickles

¥790



海鮮

Seafood

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



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



肉

Meat

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



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,630



油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

¥1,520



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

野菜

Vegetable

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

夏季
限定



空芯菜のガーリック炒め

Fried Water Spinach with Garlic

¥1,380

トウモロコシ

豆苗のガーリック炒め

Fried Pea Sprouts with Garlic

¥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): 豆苗のガーリック炒め



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with Garlic

¥1,360

玉子

Egg

本須肉

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



麻婆豆腐
麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,600



豆腐・湯

To-Fu & 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



香葱湯麵

鶏そば

Boiled Chicken Noodle

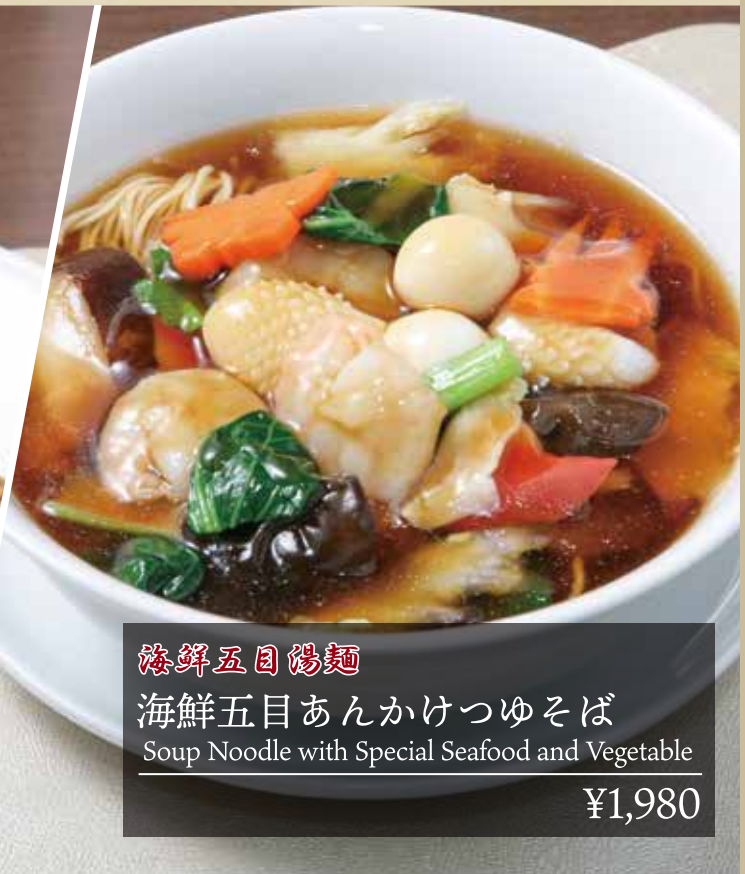
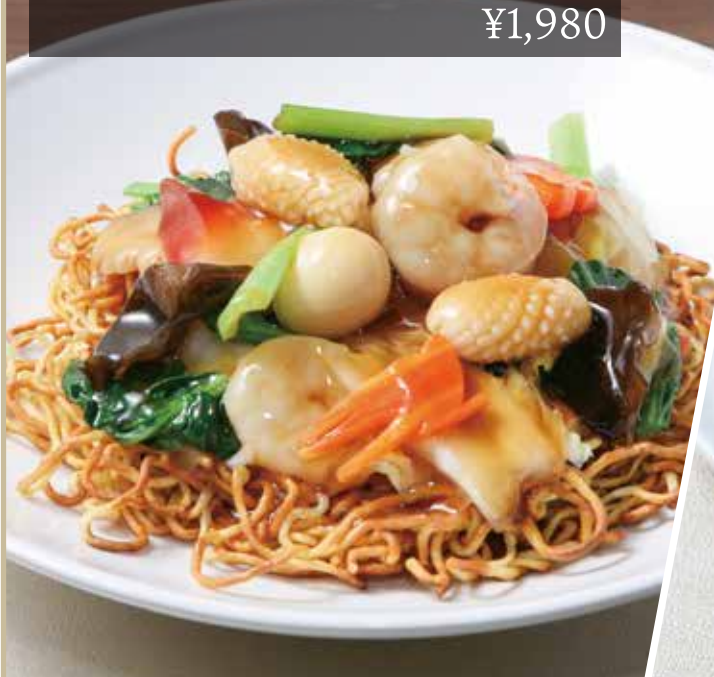
¥1,380 小椀 ¥950

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



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



上海炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodle Shanghai Style

¥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

海鮮五目烩飯

海鮮五目あんかけ飯

Rice with Special Seafood and Vegetable

¥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

雪綿冰

Shaved Milk Ice

芒果雪綿冰

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,280



甘味

Dessert



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly

¥620



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

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

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

油淋鶏 - 油淋鶏 -
Deep Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce

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

蒸芽菜扣肉 - 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