

# 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ことがあります。
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  
 ブロ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





黒酢海蛭頭  
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



春卷  
春巻き

Spring Roll

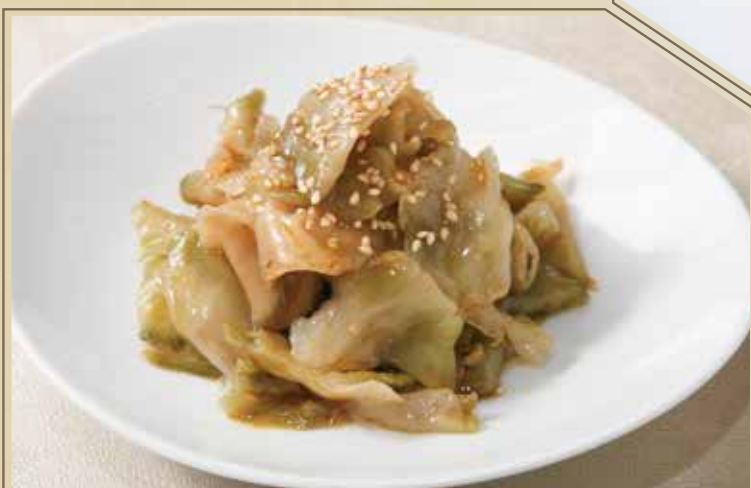
¥1,130



芝麻榨菜  
ザーサイ

Szechwan Pickles

¥790



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

# 野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Fried EDONA with Garlic

¥1,360

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



# 玉子

Egg

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



## 燎油牛肉

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



## 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



## 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



## 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。  
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 Spicy Seafood Sauce

¥1,730



黄韭魷魚

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・湯

To-Fu & Soup

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu  
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,600



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



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥1,100



# 鱻 鱻

Shark Fin

紅焼排翅

フカヒレの姿煮

Braised shark Fin  
with Special Sauce

¥10,300

# 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



**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



**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

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



芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

¥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 | 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 | 一人様 ¥4,800

**双色冷拼盒** - 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

**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