

京 鼎 樓

JIN

DIN

ROU

H A N A R E

- L u n c h m e n u -

## ランチメニュー



### 睡蓮コース - s u i r e n -

冷菜2種・温菜3種

季節の小籠包も楽しめる 三色小籠包(4個)

本日の青菜炒め

ハーフサイズ麺【担々麺・海老ワンタン麺からおひとつ】

滑らか杏仁豆腐

¥2,730(税込¥3,003)



### 櫻花コース - o u k a -

冷菜2種・温菜3種

季節の小籠包も楽しめる 三色小籠包(4個)

本日の一品

フカヒレ入りスープ麺 or フカヒレ入りあんかけ炒飯(ハーフサイズ)

滑らか杏仁豆腐と本日の甜点心

¥3,830(税込¥4,213)



【横浜フロント鶴屋町店 限定】

## サンマーメン ランチコース

冷菜2種・温菜3種

季節の小籠包も楽しめる 三色小籠包(4個)

本日の青菜炒め

サンマーメン(ハーフサイズ)

滑らか杏仁豆腐

¥2,730(税込 ¥3,003)

横浜発祥のサンマーメンを、豚肉とたっぷりの野菜を使った  
京鼎樓特製の餡で仕上げました。小籠包、前菜、デザートも  
楽しめる、贅沢なコースをぜひご賞味ください。

※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

## ランチメニュー



### 焼きそばランチ

冷菜2種

小籠包4個

海鮮あんかけ焼きそば

杏仁豆腐

¥2,500(税込¥2,750)

### カジュアルランチ - A -

冷菜2種

小籠包4個

【担々麺 or ワンタン麺】(フルサイズ)

杏仁豆腐

¥1,980(税込¥2,178)

### カジュアルランチ - B -

冷菜2種

小籠包4個

【酸辣湯麺】or 飯【本日の炒飯】(フルサイズ)

杏仁豆腐

¥2,080(税込¥2,288)

## ドリンクメニュー

### ソフトドリンク

アイス烏龍茶 ¥550(税込)

ジンジャーエール ¥550(税込)

オレンジジュース ¥550(税込)

中国茶各種 ¥770(税込)

### アルコールドリンク

生ビール 中グラス ¥800(税込)

小グラス ¥620(税込)

スパークリングワイン グラス ¥980(税込)

ワイン【赤・白】 グラス ¥1,200(税込)



## 桃 花 コ ー ス

### 参彩涼小碟

料理長おすすめ三種の前菜

### 三色小籠包

【京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包】

### 桜咲酸辣湯

桜えび香る桃色の酸辣湯

### 時流炒青菜

青菜と揚げ湯葉のアッサリ塩炒め

### 高麗菜鯛魚

蒸し鯛の春キャベツ添え 台湾醤油掛け

### 排翅扒麵飯

フカヒレの姿煮麵 or フカヒレの姿煮載せ炒飯

### QQ粉粿豆豉

フンガイ  
粉粿、マンゴー載せ杏仁豆腐 黒糖タピオカソースで



お一人様 ¥4,500(税込¥4,950)

※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

# 小籠包の美味しい 召し上がり方

小籠包は見た目と違い非常に冷めやすい為、  
お召し上がり方のご説明は極力しないようにしております。  
蒸籠の蓋を取りましたら、どうぞお熱いうちにお召し上がり下さい。

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  
ご注意下さい。



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。