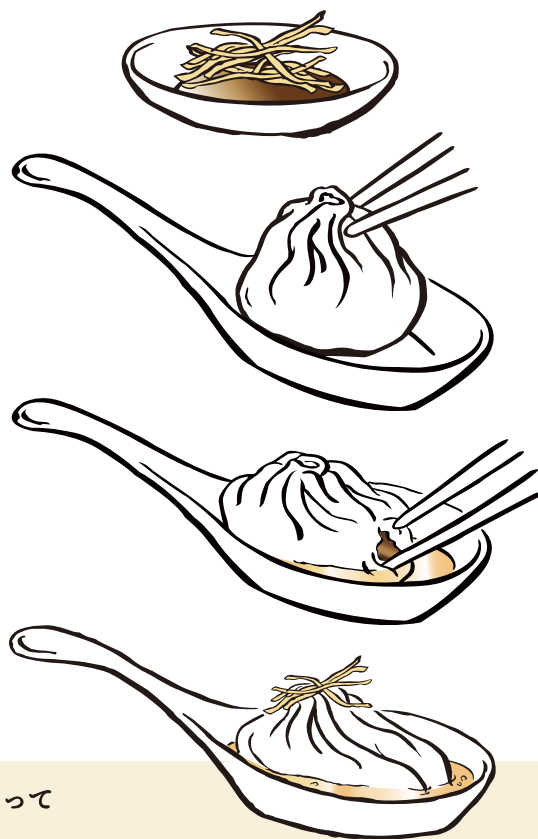


Menu

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 ¥1,640

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 ¥1,270

10個 ¥2,110

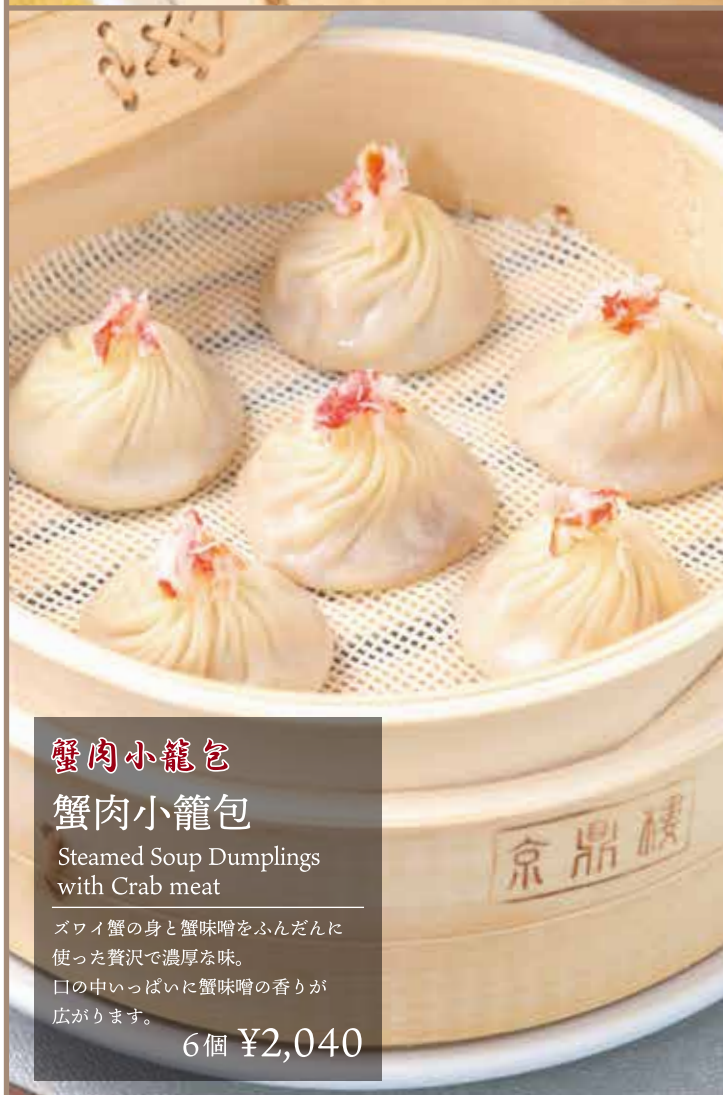
烏龍小籠包

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 ¥1,630



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 ¥2,040



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 ¥2,040



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 ¥1,850



蝦仁焼売
海老焼売

Shumai with Shrimp

6個 ¥1,810



蟹肉焼売
蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

6個 ¥2,370



糯米焼売
もち米焼売

Sticky Rice Shumai

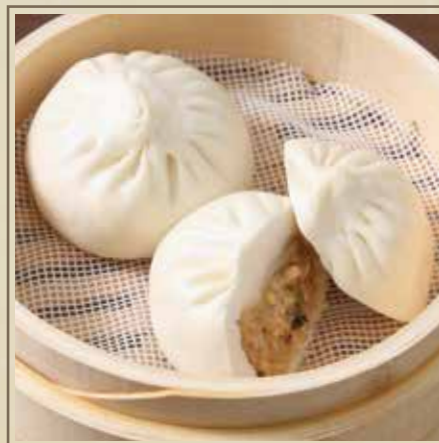
6個 ¥1,570



蝦仁蒸餃
海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

6個 ¥1,630



榨菜肉包
ザーサイ肉まん

Steamed Pork Buns with Szechwan Pickles

2個 ¥1,090

小菜

Side Dish



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



脆皮蝦仁春卷

海老春巻き

Shrimp Spring Rolls

¥1,300



芝麻榨菜

ザーサイ

Szechwan Pickles

¥790

お食事と
ご一緒にどうぞ



紹興貴酒 飲み比べセット (5年・10年・15年)

3種類1セット ¥1,320

各グラスでのご用意もございます。



芝麻棒棒鶏

知床鶏のバンバンジー

Boiled Shiretoko 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。

¥1,700

姜茸白切鶏

知床鶏のジンジャーソース添え

Boiled Shiretoko Chicken
with Green Onion Ginger Sauce

生姜に熱々の油をかけて作った香り高いソースを鶏肉に
たっぷりのせてお召し上がりください。

¥1,700



前菜

Appetizer



川味口水鶏

知床鶏のよだれ鶏

Boiled Shiretoko 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

¥1,700



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

¥1,210



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

¥1,410



特選

Specialty



蝦子排翅

海老の子入り
フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with
Shrimp Egg Brown Sauce

¥11,990



红烧排翅

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with
Special Brown Sauce

¥10,760



蟹肉魚翅

ズワイガニと
フカヒレの旨煮

Snow Crab and Shark Fin Soup
(Chicken Broth Base)

¥6,000



红烧魚翅

白菜とフカヒレの
醤油煮込み

Shark Fin and Chinese
Cabbage Soup - Soy Sauce Flavor

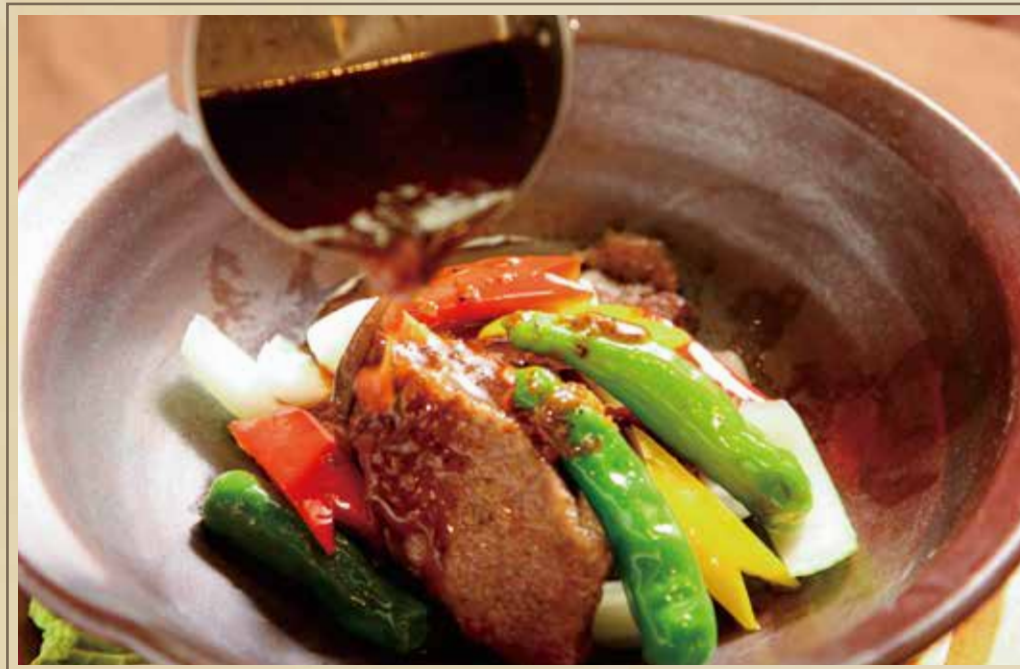
¥5,660

乾焼明蝦球

大海老のチリソース(6尾)

Fried Prawn with Chili Sauce (6piece)

¥5,450



蜜汁牛柳

米沢牛のハニーペッパーソース

Grilled Yonezawa beef with Honey Pepper Sauce

¥6,200

野菜

Vegetable



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め
Fried EDONA with Garlic

¥1,430

季節青菜

季節の青菜炒め

Fried Seasonal Green Vegetables

¥1,490

※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) :

台湾豆苗の老酒炒め

夏季
限定



空芯菜のガーリック炒め

Fried Water Spinach with Garlic



豆苗の老酒炒め

Fried Pea Sprouts Shaoxing wine



清炒芥蘭菜

カイランサイ

芥蘭菜の香港風あっさり塩炒め

Fried Chinese Broccoli Hong Kong Style

¥1,540

成城学園前店・HANARE店限定 特別メニュー

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容や盛り付け等が変わる場合がございます。



芙蓉滑蟹腿

雲仙卵の卵白炒め
厳選野菜を添えて

Stir-fried Unzen eggs
with selected special vegetables

絶妙な柔らかさに炒めた雲仙卵の卵白に、
卵黄と厳選された野菜を絡めてお召し上がり
下さい。料理人渾身の一品です。

¥2,920

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



肉

Meat



黒酢梅花肉

平田牧場 三元豚の
黒酢酢豚

ー 厳選野菜と共に ー

Black sweet and sour pork
with Hirata ranch pork
and selected vegetables

柔らかくジューシーな
平田牧場 三元豚の肩ロースと
台湾黒酢を使用した酢豚。
色とりどりの野菜と共に
お召し上がりください。

¥2,930

成城学園前店・HANARE店限定 特別メニュー



豆豉汁牛腩

米沢牛の
ブラックビーンズ仕立て
Yonezawa beef
with black beans sauce

薄切りにした米沢牛と厳選野菜の上から、
コクのある豆豉ソースをかけて。
京鼎樓風のタリアータを
お楽しみください。

¥6,380

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容や盛り付け等が変わる場合がございます。



青椒肉絲

チンジャオロース

Fried Shredded Pork with Green Pepper

¥1,680



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,680



香酥炸鷄腿

知床鶏の香り唐揚げ

Deep Fried Shiretoko Chicken

¥1,880



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

¥1,680



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

¥1,850

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

¥1,720

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。
グリグリの海老と甘辛いソースは
お酒にも良く合います。

¥1,740



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

¥1,740



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



芝麻醬鮮貝

帆立の胡麻炒め

Fried Scallop with Sesame Sause

¥2,900

黒椒炒鮮貝

帆立の黒胡椒炒め

Fried Scallop with Black Pepper Flavor

¥2,900



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

¥2,090

芹菜魷魚

セロリとモンゴウイカの

腐乳炒め

Fried Celery with Cuttle Fish

¥1,680



豆腐

To-Fu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Diced Tofu
in Spicy Minced Pork Sauce

¥1,630



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

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 ¥2,010



魚翅湯

フカヒレスープ

Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,870



酸辣湯

サンラータン

Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥1,250



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 ¥1,870



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥1,140

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。

¥1,520 小碗 ¥1,020



雲吞湯麵

香港海老ワンタン麵

Won Ton Noodle

¥1,740 小碗 ¥1,250



酸辣湯麵

サンラータン麵

Hot and Sour Noodle

¥1,740 小碗 ¥1,250



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodle

¥2,280 小碗 ¥1,630



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。

¥2,180



黄韭肉絲炒麵

黄ニラ入り豚肉餡かけ焼きそば

Fried Noodle with Pork and Chinese Yellow Chives
with Thick Sauce

¥1,960



豉油炒麵

香港風 醬油焼きそば

Soy Sauce Fried Noodle Hong Kong Style

¥1,800

飯類

Rice

什錦炒飯

五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,640 小碗 ¥1,140

蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,640 小碗 ¥1,140

高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard

¥1,520 小碗 ¥1,020

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried rice with Crab Meat and Lettuce

¥2,130 小碗 ¥1,490

福建烩炒飯

福建風あんかけ炒飯

Fried Rice with Thick sauce
Fujian style

¥2,160

XO醬炒飯

海老入りXO醬炒飯

Fried Rice with Spicy Seafood Sauce

¥1,870 小碗 ¥1,370

ライス

Rice

¥500 小 ¥400



抹茶雪綿氷

宇治抹茶練乳氷

Shaved Milk Ice with Matcha

¥1,380



芒果雪綿氷

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,380

雪綿氷

Shaved Milk Ice



杏仁豆腐和馬拉糕(蜂蜜桂花醬)

マンゴープリンとマーラーカオ

蜂蜜の桂花醬を添えて

Mango Pudding and Cantonese sponge cake
Served with fragrant olive honey

¥880

甘味

Dessert

杏仁豆腐和馬拉糕(蜂蜜桂花醬)

杏仁豆腐とマーラーカオ

蜂蜜の桂花醬を添えて

Chinese Almond Jelly and Cantonese sponge cake
Served with fragrant olive honey

¥880



甜点心

Sweets Dimsum

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 ¥860



芝麻大包

黒胡麻まん

Black Sesame Steamed Buns

3個 ¥1,030



豆沙小籠包

あずきあん入り小籠包

Steamed Dumplings with Red Bean

4個 ¥920 6個 ¥1,370



奶黄大包

カスタードまん

Steamed Custard Buns

3個 ¥1,030



豆沙大包

あんまん

Steamed Red Bean Paste Buns

3個 ¥1,030





套餐

Course meal

※写真はイメージです

杏花コース KYOKA | お一人様 ¥7,000

川式冷拌盆 - 4種冷菜盛り合わせ -

参色小籠包 - 小籠包3種盛 -

小籠包 - 京鼎小籠包 -

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

季節小籠包 - 季節の小籠包 -

双色花焼売 - 海老焼売、蟹肉焼売 -

芙蓉燴魚翅 - フカヒレの卵白入りとろみスープ -

時流炒青菜 - 季節野菜の塩炒め -

乾焼明蝦球 - 大海老のチリソース 花巻添え -

鮮菜包肉絲 - 豚肉の細切り炒め レタス包み -

港式 XO 炒飯 - 京鼎樓特製 XO 炒飯 -

芒果滑布丁 - マンゴープリン -

芙蓉コース FUYO | お一人様 ¥12,000

五式冷拌盆 - 5種冷菜盛り合わせ -

参色小籠包 - 小籠包3種盛 -

小籠包 - 京鼎小籠包 -

烏龍小籠包 - 烏龍茶小籠包 -

季節小籠包 - 季節の小籠包 -

双色花焼売 - 海老焼売、蟹肉焼売 -

上海風排翅 - フカヒレの姿煮 -

芙蓉鮮蟹腿 - ズワイ蟹肉入り卵白炒め -

蜜汁和牛柳 - 米沢牛のハニーペッパーソース -

炸烹明蝦球 - 大海老の老酒甘酢掛け -

九黃肉絲麵 - 黄ニラと豚肉の細切り餡掛け焼きそば -

甜點心兩道 - 特選デザート2種 -

税込表示 / Taxes Included / 表示价格含税 2名様より承ります

※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.

惠比寿

京 鼎 樓

JIN

DIN

ROU