

菜單

JIN DIN ROU
Grand Menu

税込表示 / Tax Included / 表示价格含税

※ディナータイム時は、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。/ 10% service charge will be added to the listed price during dinner time.

※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 have any food allergies, please inform our staff in advance.

点心

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。

小籠包

京鼎小籠包

Steamed Soup Dumplings

4個 ¥780 6個 ¥1,150

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。

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 2pieces

烏龍茶小籠包 2個
Steamed Soup Dumplings Oolong Tea Flavor 2pieces

蟹肉小籠包 2個
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat 2pieces

6個 ¥1,580

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。

烏龍小籠包
烏龍茶小籠包

Oolong Tea Steamed Soup Dumplings

4個 ¥1,020 6個 ¥1,530

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。

蟹肉小籠包
蟹肉小籠包

Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

4個 ¥1,280 6個 ¥1,900



蟹肉焼売
蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

4個 ¥1,460 6個 ¥2,200



蝦仁蒸餃
海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

6個 ¥1,530

前菜



白切鶏 蒸し鶏の 生姜ソース掛け

Boiled Chicken with
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。

¥1,430



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。

¥1,430

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。

¥1,430





黒酢海蜇頭
クラゲの冷菜

Jellyfish Salad with Black Vinegar

¥1,130

紅油抄手
海老ワントンの
甘辛ソース

Boiled Prawn Wontons
with Chili Sauce

¥980



台湾香腸
台湾腸詰め

Taiwanese Sausage

¥1,380



春巻
春巻き

Spring Rolls

¥980



大根餅
大根餅

Radish Rice Cake

¥880

野菜

蒜蓉炒青菜

季節青菜のガーリック炒め

Stir-fried Seasonal Greens with Garlic

※時期によって種類が変更になります。

¥1,480



炒江戸菜

江戸菜のガーリック炒め

Stir-fried Edona with Garlic

¥1,360



鎮江醋沙律

中華風グリーンサラダ

Chinese Style Green Salad

¥980

台湾竹笋

台湾産メンマ

Taiwanese Bamboo Shoots

¥680

脆绿榨菜

翡翠ザーサイ

Jade Sichuan Pickles

¥580



醤油蛤蜊

あさりの
ニンニク醤油漬け

Clams Marinated in Garlic Soy Sauce

¥780



小菜

豆腐

Tofu

麻婆豆腐

麻婆豆腐

Mapo Tofu

¥1,680

白麻婆豆腐

花椒白麻婆豆腐

White Mapo Tofu with
Sichuan Pepper

¥1,680

玉子

Egg

菜脯蛋

台湾大根干入り玉子焼き

Taiwanese Radish Omelet

¥1,080



肉

もちもちとした透明な皮に、
味付けした豚肉を包んだ、
台湾の伝統的な点心です。
コク深い醤油あんをたっぷり絡めて、
お召し上がりください。

紅焼肉圓
豚大福餅の蒸し揚げ
旨醤油あん

Steamed & Fried Pork Mochi Dumplings
with Soy Sauce Gravy

¥1,380

台湾炸鶏排
台湾唐揚げ

Taiwanese Fried Chicken

¥1,580



古老肉
台湾黒酢の酢豚

Fried Pork and Vegetables with Black Vinegar Sauce

¥1,680



青椒肉絲
チンジャオロース

Stir-fried Shredded Pork with Green Peppers

¥1,680



牛肉炒蔬菜
牛肉のオイスターソース炒め

Stir-fried Beef with Oyster Sauce

※黒胡椒炒めに変更もできます。 ¥1,980



麻辣鶏丁

鶏肉と朝天唐辛子・
カシューナッツの麻辣炒め

Spicy Stir-fried Chicken with Chili & Cashews

¥1,580



金湯牛肉

牛肉ときのこのサンラー煮

Braised Beef & Mushrooms in
Golden Hot and Sour Soup

¥1,980



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥1,100

Soup

湯



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 ¥1,280

海鮮



沙拉蝦仁

海老の
台湾マヨネーズ風和え
Deep-fried Prawns
with Taiwanese Mayonnaise Sauce

¥1,780

乾焼明蝦球

大海老と茄子のチリソース
花巻添え

Prawns and Eggplants in
Chili Sauce with Steamed Buns

¥2,480





蟹肉燴魚翅

フカヒレと

蟹肉の煮込み

Braised Shark Fin with Crab Meat

¥4,680



九層塔蛤蜊

あさりとバジルの

牡蠣醤油炒め

Stir-fried Clams and Basil in Oyster Soy Sauce

¥1,480



紅焼排翅

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with Special Sauce

¥10,300

Shark Fin

養鰻

麺類



担々麺

担々麺

Tan-Tan Noodles

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



素菜湯麺

野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodles

¥1,480



香葱湯麺

鶏そば

Boiled Chicken Noodles

¥1,380



海鮮五目湯麺

海鮮五目あんかけつゆそば

Soup Noodles with Special Seafood and Vegetables

¥2,040

雲吞湯麵

ワンタン入りスープ麵

Won Ton Noodles

¥1,420



酸辣湯麵

サンラータン麵

Hot and Sour Noodles

¥1,580

海鮮五目炒麵

海鮮入り五目焼そば

Fried Noodles with Special Seafood
and Vegetables

¥2,040



魚翅湯麵

フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodles

¥2,160



台湾拉麵

台湾ラーメン

Taiwan Ramen

¥1,380

飯類

蟹肉炒飯

蟹とレタスの炒飯

Fried Rice with
Crab Meat and Lettuce

¥2,180 小碗¥1,570



蝦仁炒飯

海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,780 小碗¥1,320



高菜炒飯

高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard Greens

¥1,680 小碗¥1,180



海鮮五目烩飯

海鮮五目あんかけ飯

Rice with Special Seafood and Vegetables

¥2,040



ライス

Rice

¥500

Shaved Milk Ice

雪綿冰



抹茶雪綿冰

宇治抹茶練乳冰

Shaved Milk Ice with Matcha

¥1,380



芒果雪練冰

マンゴー練乳冰

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,380



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Almond Pudding

¥680



芒果布丁

マンゴープリン

Mango Pudding

¥680

Dessert

甘味

甜点心



巧克力小籠包

チョコレート小籠包

Steamed Dumplings with Chocolate

4個 ¥1,000



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



三味甜小包

三味甜小包 (カスタード、黒ゴマ、こしあん)

Assorted Sweet Buns (Custard, Black Sesame, Red Bean Paste)

3個 ¥1,050

三色胡麻団子

三色胡麻団子

(胡麻あん・こしあん・抹茶あん)

Assorted Fried Sesame Balls

(Sesame paste, Red Bean paste, Matcha paste)

3個 ¥900



套餐



※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 Chili Sauce

三味小籠包 - 小籠包3種盛り -
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

蟹肉小籠包 - 蟹肉小籠包 -
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat

五目炸春巻 - 春巻き -
Spring Rolls

乾焼脆蝦仁 - 海老のチリソース -
Deep-fried Prawns with Chili Sauce

蒜蓉江戸菜 - 江戸菜のガーリック炒め -
Stir-fried Edona with Garlic

白麻婆豆腐 - 花椒白麻婆豆腐 -
White Mapo Tofu with Sichuan Pepper

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Almond Pudding

※花椒白麻婆豆腐にはご飯が付きます。

※白麻婆豆腐附一份米飯。

* White Mapo Tofu comes with a bowl of rice.

茉莉コース JASMINE | お一人様 ¥4,800

前菜兩拼盤 - 前菜2種盛り -
2 Assorted Appetizers

四喜小籠包 - 小籠包4種盛り -
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

耗油炒牛肉 - 牛肉のオイスターソース炒め -
Stir-fried Beef with Oyster Sauce

沙律炸蝦仁 - 海老の台湾マヨネーズ風和え -
Deep-fried Prawns with Taiwanese Mayonnaise Sauce

季節炒青菜 - 季節青菜のガーリック炒め -
Stir-fried Seasonal Greens with Garlic

上海式炒麵 - 上海風焼きそば -
Shanghai-Style Fried Noodles

杏仁滑豆腐 - 杏仁豆腐 -
Almond Pudding

税込表示/Tax 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 have any food allergies, please inform our staff in advance.

