

# 菜單

JIN DIN ROU  
Grand Menu

税込表示 / Tax 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 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



蝦仁焼売  
海老焼売

Shumai with Shrimp

4個 ¥1,130 6個 ¥1,690



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



大根餅  
大根餅

Radish Rice Cake

¥880

春巻  
春巻

Spring Rolls

¥980



# 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

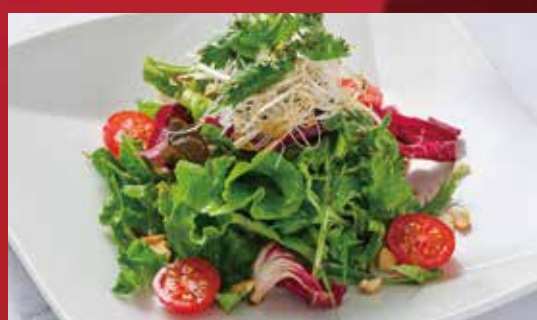


## 炒江戸菜

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

## 台湾炸雞排 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

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



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



## 干焼蝦仁

海老のチリソース  
Deep-fried Prawns with  
Chili Sauce

¥1,780



## 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



# 飯類

Rice

## 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



# 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



## 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

# 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

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



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



芒果雪練冰

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,380

# 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.

