

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



三色焼売 焼売3種盛り

Three Kinds of Assorted Shumai

海老焼売 2個
Shumai with Shrimp 2pieces

蟹味噌焼売 2個
Shumai with Crab Meat 2pieces

もち米焼売 2個
Sticky Rice Shumai 2pieces

6個 ¥1,730



蝦仁焼売 海老焼売

Shumai with Shrimp

4個 ¥1,130 6個 ¥1,690



蟹肉焼売 蟹味噌焼売

Shumai with Crab Meat

4個 ¥1,460 6個 ¥2,200



糯米焼売 もち米焼売

Sticky Rice Shumai

4個 ¥980 6個 ¥1,460



蝦仁蒸餃 海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

4個 ¥1,020 6個 ¥1,530

小菜

Side Dish

台湾竹笋 台湾産メンマ

Taiwanese Bamboo Shoots

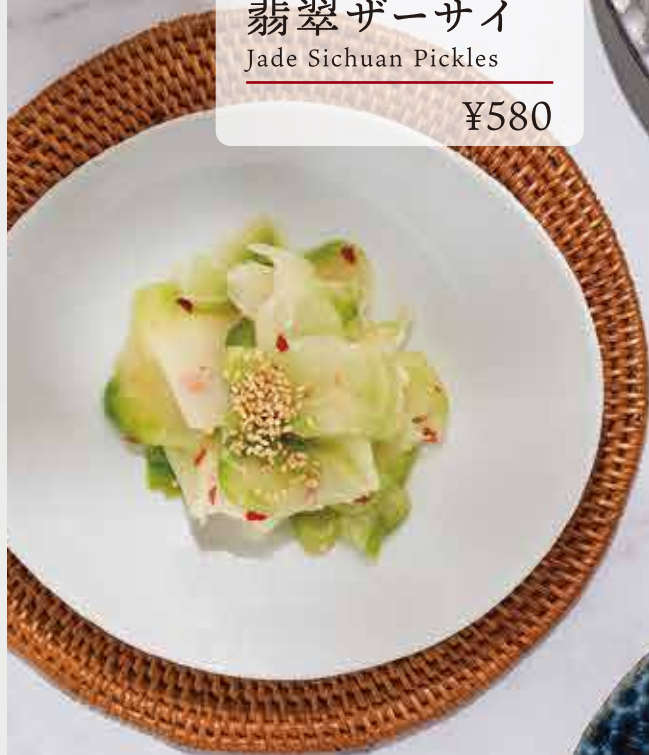
¥680



脆绿榨菜 翡翠ザーサイ

Jade Sichuan Pickles

¥580



豆干韭菜

五香豆富干と ニラの和え物

Dried Tofu & Garlic Chives Tossed Salad

¥780



前菜



姜茸白切鶏

国産地鶏の ジンジャーソース添え

Domestic Chicken with 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。

¥1,730



芝麻棒棒鶏

国産地鶏のバンバンジー

Domestic 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。

¥1,730



川味口水鶏

国産地鶏のよだれ鶏

Domestic Chicken with
Spicy Sichuan 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。

¥1,730



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

春卷
春卷
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



芹菜豆腐干

五香豆腐干とセロリの塩炒め

Stir-fried Dried Tofu & Celery with Salt

¥1,480



鎮江醋沙律

中華風グリーンサラダ

Chinese Style Green Salad

¥980

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

蟹肉炒芙蓉

ズワイ蟹の卵白炒め 卵黄ソース

Snowy Egg White with
Crab Meat and Golden Yolk

絶妙な柔らかさに炒めた卵白に、
卵黄と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。

¥2,230



鱼翅蕃茄蛋

フカヒレとトマトの 極上ふわふわ玉子

Silky Egg with Shark Fin and Tomato

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。

¥2,230



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

香酥樟茶鴨
骨付き鴨の
燻製揚げ

Smoked & Fried Duck with Bone

¥2,380



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



腰果鶏丁
鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,680



蜜椒雪花牛排

国産牛の
ハニーペッパーソース

Japanese Beef in Honey Pepper Sauce

¥5,200



豆豉雪花牛排

国産牛の
ブラックビーンズ仕立て

Japanese Beef with Black Bean Sauce

¥4,800

雪花牛炒野菜

国産牛と季節野菜の
オイスターソース炒め

Stir-fried Japanese Beef and
Seasonal Vegetables with Oyster Sauce

¥5,200



海鮮



芹菜炒魷魚

セロリと

サーチャージャン

モンゴウイカの沙茶醬

Stir-fried Celery and
Cuttlefish in Sacha Sauce

※塩炒めに変更もできます。 ¥1,980

清炒明蝦球

大海老と
季節野菜の塩炒め

Stir-fried King Prawn and
Seasonal Vegetables with Salt

※沙茶醬炒めに変更もできます。

¥2,680



干焼蝦仁

海老のチリソース

Deep-fried Prawns with Chili Sauce

¥1,780

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

沙拉明蝦球

大海老の台湾マヨネーズ風和え

Deep-fried King Prawns in Taiwanese Mayonnaise Sauce

¥2,580





乾焼明蝦球
大海老のチリソース
花巻添え

King Prawns in Chili Sauce with
Steamed Buns

¥3,680



蟹肉燴魚翅
ズワイガニと
フカヒレの旨煮

Braised Shark Fin with Crab Meat

¥6,000

野菜炒海鮮
海鮮3種の塩炒め

Stir-fried Three Kinds of
Seafood with Salt

¥2,680

※黒胡椒炒めに変更もできます。



鰻 魚 養 鰻

Appetizer

紅焼排翅

フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with Special Sauce

¥12,000

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

¥13,500

湯

Soup

蟹肉魚翅湯

蟹フカヒレスープ

Crab and Shark Fin Soup

2~3 人前 ¥2,000



粟米湯

コーンスープ

Corn Soup

2~3人前 ¥1,220



酸辣湯

サンラータン

Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥1,280



魚翅湯

フカヒレスープ

Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,830

鍋巴

Okoge

魚翅鍋巴

フカヒレ

あんかけおこげ

Shark Fin
with Deep Fried Rice

¥2,880



海鮮鍋巴

海鮮あんかけおこげ

Seafood and Vegetable
with Deep Fried Rice

¥2,380



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 小碗 ¥980



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

¥2,240



魚翅湯麺

フカヒレ入りスープ麺

Shark Fin Noodles

¥2,160 小碗 ¥1,540

雲吞湯麵

ワンタン入りスープ麵

Won Ton Noodles

¥1,580 小碗 ¥1,150



酸辣湯麵

サンラータン麵

Hot and Sour Noodles

¥1,580 小碗 ¥1,150

海鮮五目炒麵

海鮮入り五目焼そば

Fried Noodles with Special Seafood
and Vegetables

¥2,240



豉油炒麵

香港風醬油焼きそば

Hong Kong-style Fried Noodles
with Soy Sauce

¥1,700

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

¥2,240

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

甜點心添え

Almond Pudding with
Sweet Dim Sum Treat

¥880

芒果布丁

マンゴープリン

甜點心添え

Mango Pudding with
Sweet Dim Sum Treat

¥880



Dessert

甘味

※甜點心については
スタッフまでお尋ねください。

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

九份コース KYUFUN

お一人様 ¥10,000 ※前日までに要ご予約

前菜四拼盘	料理長おすすめ前菜四種	Chef's Selection— 4 Kinds of Appetizers
叁色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal 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
蘑菇燒排翅	フカヒレの姿煮 ポルチーニ茸とトリュフの香り Shanghai-style Braised Shark Fin infused with Porcini Mushroom and Truffle	
豆豉明蝦球	大海老のブラックビーンズ炒め サラダ仕立て Stir-fried King Prawns with Black Bean Sauce	
橙汁炸鮮魚	季節魚のフルーツ甘酢餡掛け Seasonal Fish in Fruit Vinegar Sauce	
雪花牛鮮貝	帆立を包んだ春巻きと国産牛ステーキ 旬野菜を添えて 四川山椒ソース Scallop Spring Roll & Grilled Japanese Beef with Sichuan Pepper Sauce	
特製滷肉飯	特製厚切り魯肉飯 濃厚卵黄とともに Original Lu Rou Rice with Silky Egg Yolk	
藥膳老雞湯	台湾伝統 鶏の澄ましスープ Traditional Taiwanese Chicken Soup	
甜點心兩種	デザート二種	2 Kinds of Desserts

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.



芙蓉コース FUYOU

お一人様 ¥12,000

五式冷拼盆 料理長おすすめ前菜五種

Chef's Selection— 5 Kinds of Appetizers

参色小籠包 季節の小籠包三種

3 Kinds of Seasonal 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

上海風排翅 フカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with Special Sauce

芙蓉鮮蟹腿 ブワイ蟹肉入り 卵白の淡雪仕立て

Snowy Egg White with Crab Meat

蜜椒雪花牛 国産牛と彩り野菜のハニーペッパーソース

Japanese Beef and Vegetables in Honey Pepper Sauce

炸烹明蝦球 大海老の老酒甘酢餡掛け

King Prawns in Aged Sweet Vinegar Sauce

香港豉油麵 香港風焼きそば 香ばし醤油の香り

Hong Kong-style Fried Noodles with Soy Sauce

甜點心兩道 特選デザート二種

2 Kinds of Special Desserts

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.



※写真はイメージです

真珠コース SHINJU

お一人様 ¥15,000 ※前日までに要ご予約

六彩冷前菜	旬菜前菜六種盛り合わせ	6 Kinds of Seasonal Appetizers
参色小籠包	季節の小籠包三種	3 Kinds of Seasonal 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
上海風排翅	フカヒレの姿煮	Braised Shark Fin with Special Sauce
北京式烤鴨	北京ダック 季節野菜と共に	Beijing Duck with Seasonal Vegetables
鮮香龍蝦匯	伊勢海老料理 お好みの調理法	Japanese Lobster — Cooked to Your Preference
多味雪花牛	国産牛ステーキ お好みの調理法	Japanese Beef — Cooked to Your Preference
荷葉糯米飯	蓮の葉包みのおこわ	Steamed Sticky Rice Wrapped in Lotus Leaf
藥膳老雞湯	台湾伝統 鶏の澄ましスープ	Taiwanese Traditional Chicken Soup
甜點心兩種	特選デザート二種	2 Kinds of Special Desserts

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.

京鼎樓
JIN DIN ROU
HANARE