

惠比寿

京 鼎 樓

JIN

DIN

ROU

Lunch menu

成城学園前店限定 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(3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(3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)

ランチメニュー



焼きそばランチ

冷菜2種

小籠包3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3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3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 ¥850(税込)

小グラス ¥650(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 ¥830(税込)

桃 花 コ ー ス



mizkan



京 鼎 樓
JIN DIN ROU

この冬はミツカンと！

からだにやさしい、果実酢と楽しむ特別コースをご堪能ください。

参繡涼小碟 料理長おすすめ前菜三種

— ミツカン ゆず果汁調味料使用 —

京鼎小籠包

【京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・蟹肉小籠包】

百合酸辣湯 白い酸辣湯 百合根を添えて

— ミツカン リンゴ酢使用 —

時流炒青菜 青菜と揚げ湯葉のアッサリ塩炒め

柚子明蝦球 大海老と彩り野菜の柚子胡椒炒め

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

蜜柑滑杏仁 杏仁豆腐 温州みかんソース掛け

— ミツカン フルーティス温州みかん使用 —



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