

京 鼎 樓

JIN

DIN

ROU

HANARE

- L u n c h m e n u -

ランチメニュー



睡蓮コース - suiren -

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 - ouka -

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-

カジュアルランチ-B-

冷菜2種

小籠包3個

【担々麺 or 海老ワンタン麺】(フルサイズ)

杏仁豆腐

¥1,980(税込¥2,178)

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

アイス黒烏龍茶

¥600(税込)

ジンジャーエール

¥550(税込)

マンゴージュース

¥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 ¥680(税込)

小グラス ¥480(税込)

スパークリングワイン

グラス ¥800(税込)

ワイン【赤・白】

グラス ¥900(税込)

ランチメニュー



【横浜フロント鶴屋町店 限定】

サンマーメン ランチコース

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

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

サンマーメン(ハーフサイズ)

滑らか杏仁豆腐

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

¥2,730(税込¥3,003)

横浜発祥のサンマーメンを、豚肉とたっぷりの野菜を使った京鼎樓特製の餡で仕上げました。小籠包、前菜、デザートも楽しめる、贅沢なコースをぜひご賞味ください。

※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

桃花コース

mizkan × 京鼎樓

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 フカヒレの姿煮麺 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