



菜单

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.

Steamed Soup Dumplings

小籠包

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 10個 ¥1,890

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

Steamed Soup Dumplings Oolong Tea Flavor

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
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

松露小籠包

トリュフ小籠包

Steamed Soup Dumplings with Truffle

4個 ¥1,400 6個 ¥2,100



点心

Dimsum

蝦仁蒸餃

海老蒸し餃子

Steamed Dumplings with Shrimp

4個 ¥1,020

6個 ¥1,530



蝦仁燒賣

海老燒賣

Shumai with Shrimp

4個 ¥1,130

6個 ¥1,690



前菜

Appetizer

白切鶏

蒸し鶏の 生姜ソース掛け

Boiled Chicken with
Ginger Sauce

生姜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。

¥1,390



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。

¥1,390



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。

¥1,390





黒酢海蜇頭
クラゲの冷菜

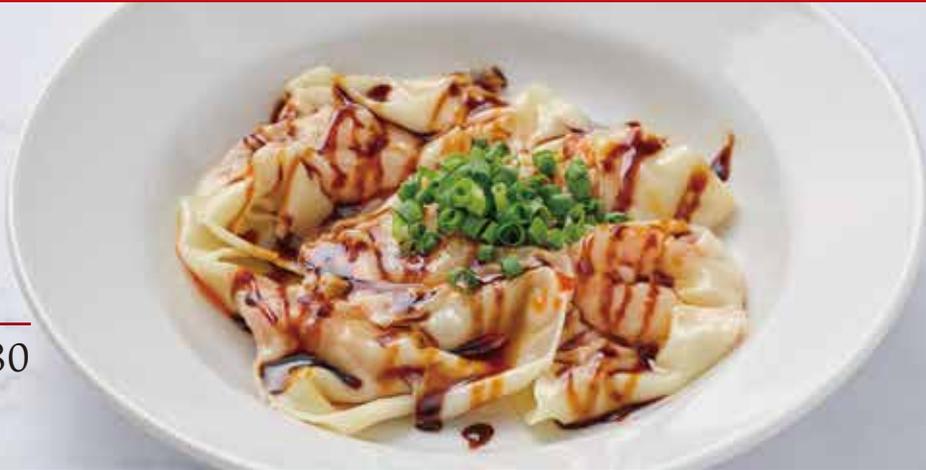
Jellyfish Salad with Black Vinegar

¥1,130

紅油抄手
海老ワンタンの
甘辛ソース

Boiled Prawn Wontons
with Chili Sauce

¥980



大根餅
大根餅

Radish Rice Cake

¥880

春巻
春巻き

Spring Rolls

¥980



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



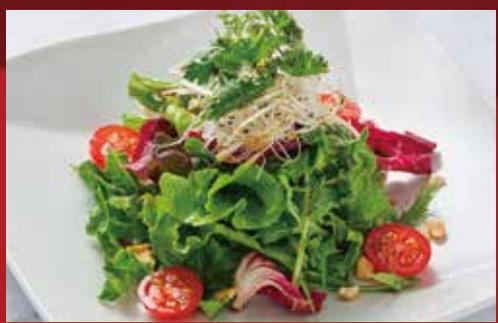
Vegetable

野菜

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

脆緑榨菜
翡翠ザーサイ

Jade Sichuan Pickles

¥580



Side Dish

小菜

豆腐

Tofu

麻婆豆腐
麻婆豆腐

Mapo Tofu

¥1,600

白麻婆豆腐

花椒白麻婆豆腐

White Mapo Tofu with
Sichuan Pepper

¥1,600

玉子

Egg

木須肉

キクラゲと豚肉の玉子炒め

Fried Egg with Pork and Cloud Ear Mushroom with Soy Sauce

¥1,520

沙拉蝦仁

海老の台湾風
マヨネーズ和え

Deep-fried Prawns
with Taiwanese Mayonnaise Sauce

¥1,680



Seafood

海鮮

干焼蝦仁

海老のチリソース

Deep-fried Prawns
with Chili Sauce

¥1,680



素菜蝦仁

季節野菜と海老の
あっさり塩炒め

Fried Seasonal Vegetables and
Prawn with Salt Flavor

¥1,650



肉

油淋鶏

油淋鶏

Deep Fried Chicken with
Sweet and Sour Sauce

¥1,480

古老肉

台湾黒酢の酢豚

Fried Pork and Vegetables with
Black Vinegar Sauce

¥1,630



青椒肉絲

チンジャオロース

Stir-fried Shredded Pork with Green Peppers

¥1,630



腰果鶏丁

鶏とカシューナッツ炒め

Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables

¥1,630

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



芽菜扣肉
角煮の蒸しパン添え
Braised Pork with Steamed Buns

¥1,780

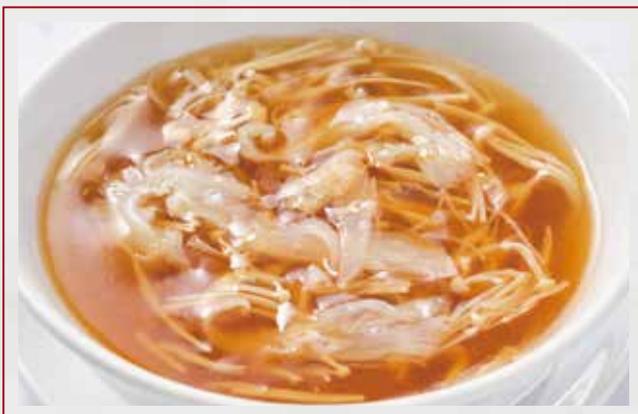


粟米湯
コーンスープ
Corn Soup

2~3人前 ¥900

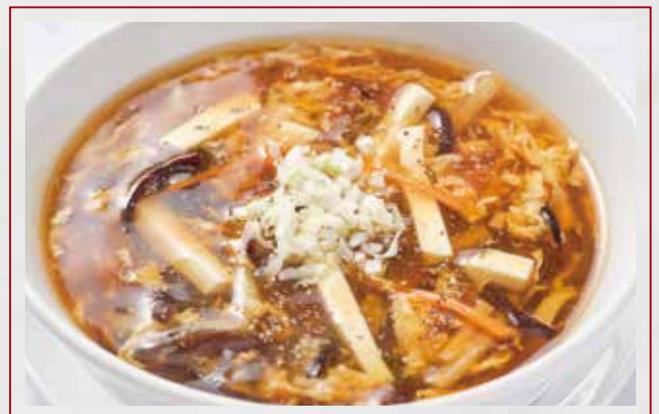
Soup

湯



魚翅湯
フカヒレスープ
Shark Fin Soup

2~3人前 ¥1,430



酸辣湯
サンラータン
Hot and Sour Soup

2~3人前 ¥980

麺類

Noodles



担々麵 担々麵

Tan-Tan Noodles

香り豊かな胡麻醬を自慢のスープと麵にあわせ、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。

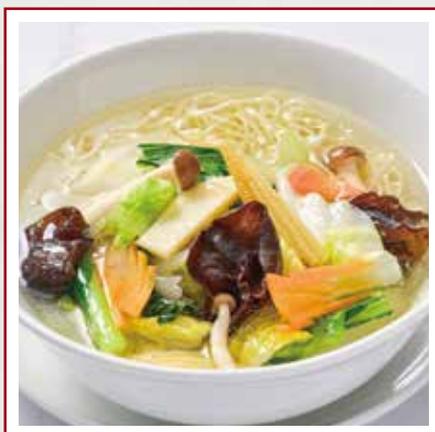
¥1,380 小椀 ¥880



香葱湯麵 鶏そば

Boiled Chicken Noodles

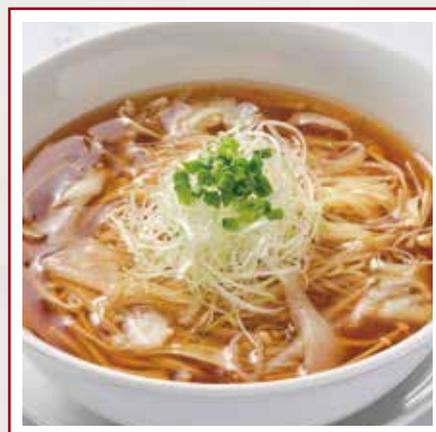
¥1,380 小椀 ¥880



素菜湯麵 野菜タンメン

Seasonable Vegetables Noodles

¥1,480



魚翅湯麵 フカヒレ入りスープ麵

Shark Fin Noodles

¥2,160

雲吞湯麵

ワンタン入りスープ麵

Won Ton Noodles

¥1,420 小椀 ¥900



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

¥1,980



海鮮五目湯麵

海鮮五目あんかけつゆそば

Soup Noodles with Special Seafood and Vegetables

¥1,980

上海炒麵

上海風焼きそば

Fried Noodle Shanghai Style

¥1,400



飯類

蟹肉炒飯
蟹とレタスの炒飯
Fried Rice with
Crab Meat and Lettuce

¥2,040 小椀¥1,430



蝦仁炒飯
海老炒飯

Fried Rice with Prawn

¥1,580 小椀¥1,120

高菜炒飯
高菜炒飯

Fried Rice with Chinese Mustard Greens

¥1,480 小椀¥980



什錦炒飯
五目炒飯

Mixed Fried Rice

¥1,580 小椀 ¥1,120



海鮮五目烩飯

海鮮五目あんかけ飯

Rice with Special Seafood and Vegetables

¥1,980



魯肉飯

ルーロー飯

Minced Pork Rice

¥1,340

ライス

Rice

¥400



雪綿冰

Shaved Milk Ice

芒果雪練冰

マンゴー練乳氷

Shaved Milk Ice with Mango

¥1,380



杏仁豆腐

杏仁豆腐

Almond Pudding

¥480

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

三色胡麻団子

三色胡麻団子

(胡麻あん・抹茶あん・こしあん)

Assorted Fried Sesame Balls

(Sesame paste, Matcha paste, Red Bean paste)

3個 ¥900



套餐

Course Meal



※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

前菜两拼盘 - 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

本日小籠包 - 本日の小籠包 -
Today's 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 - 海老の台湾風マヨネーズ和え -
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.



京 鼎 樓
JIN DIN ROU