



京 鼎 樓
JIN DIN ROU

Lunch menu

・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。
・当店では点心の蒸し直しを承ります。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

* If you have any food allergies, please let us know in advance!

* We are happy to re-steam to your dim sum upon request. Please feel free to ask our staff.

台湾ランチセット

Taiwan Lunch Set

小籠包3個

+

好きな麺 or 飯

+

本日の前菜

Steamed Soup Dumplings (3pcs) and
Choice of Noodle or Rice
Daily Appetizer



担々麺セット

Tan-Tan Noodle Set

¥1,590 (税込¥1,749)



京鼎樓名物!

点心師が作る、

超薄皮で熱々豊潤スープの

小籠包ランチセット。



海老ワンタン麺セット

Won Ton Noodle Set

¥1,590 (税込¥1,749)

サンラータンメン
酸辣湯麺セット

Hot and Sour Noodle Set

¥1,790 (税込¥1,969)



海老炒飯セット スープ付き

Prawn Fried Rice with Soup Set

¥1,690 (税込¥1,859)

JIN DIN ROU Speciality

Master Dim Sum Chef's

Steamed Soup Dumpling Lunch Set

with thin-skin and hot rich soup

ルーロー飯セット

スープ付き

Taiwanese braised pork rice
with Soup set

¥1,690 (税込¥1,859)

さらに
美味しく
なりました!



総料理長自信作!

本場台湾を味わえる小籠包セット。

台湾ラーメンセット

Taiwan ramen set

¥1,690 (税込¥1,859)



マーラータンメン

台湾麻辣湯麺セット

Taiwanese spicy noodle soup set

¥1,790 (税込¥1,969)

※麺を春雨に無料で変更できます。

*Noodles can be substituted with
Glass Noodles upon request for No extra charge



The Executive Chef's Signature Dish!
A Xiaolongbao Set that brings you
authentic taste of Taiwan.

How about adding one of these to your lunch set?

ランチセットとご一緒に、追加でいかがですか?



◆ 杏仁豆腐

Chinese Almond Jelly

+¥300

(税込 ¥330)



◆ ミニエビチリ

Mini Shrimp chili

+¥500

(税込 ¥550)



◆ ミニルーロー飯

Mini Taiwanese braised pork rice

+¥500

(税込 ¥550)



◆ ミニ麻婆丼

Mini Mapo bowl

+¥500

(税込 ¥550)



◆ ランチ小籠包3個

Lunch Steamed Soup Dumplings (3pcs)

+¥500

(税込 ¥550)

季節の三色小籠包に変更できます!

Change to Seasonal Tri-Colour Steamed Soup Dumplings

セット小籠包を季節の三色小籠包セット
[京鼎小籠包(1個)、烏龍茶小籠包(1個)、
季節の小籠包(1個)]に変更できます!

+¥200(税込 ¥220)



◆ ドリンクセット

Drink Set

+¥300 (税込 ¥330)

・アイスウーロン茶 ・アイスジャスミン茶 ・アイスティー
・コーラ ・ジンジャーエール ・アイスコーヒー

【 Iced Oolong Tea, Iced Jasmine Tea, Ice Tea, Coke, Ginger Ale, Iced Coffee 】

たんのう

小籠包堪能セット

For people who want to enjoy more Steamed Soup Dumplings!

とにかく小籠包を
沢山食べたい方へ！

Steamed Soup Dumplings Lover Set

小籠包 6個

+

好きな麺 or 飯

+

本日の前菜

Steamed Soup Dumplings (6pcs) and
Choice of Noodle or Rice
Daily Appetizer



ハーフサイズ
ルーロー飯セット **スープ付き**
Half-size Minced Pork Rice with Soup Set
¥1,670 (税込¥1,837)



ハーフサイズ
担々麺セット
Half-size Tan Tan Noodle Set

¥1,640 (税込¥1,804)



ハーフサイズ
海老ワンタンセット
Half-size Shrimp Wonton Noodle Set

¥1,640 (税込¥1,804)



ハーフサイズ
サンラータンメン
酸辣湯麺セット
Half-size Spicy-Sour Noodle Set

¥1,690 (税込¥1,859)

ランチセットとご一緒に、追加でいかがですか？

How about adding one of these to your lunch set?



◆ 杏仁豆腐
Chinese Almond Jelly
+¥300
(税込 ¥330)



◆ ミニエビチリ
Mini Shrimp chili
+¥500
(税込 ¥550)



◆ ミニ麻婆丼
Mini Mapo bowl
+¥500
(税込 ¥550)



◆ ミニルーロー飯
Mini Taiwanese braised pork rice
+¥500
(税込 ¥550)

Treat yourself to a special lunch set today!

特選セット

Special Set

今日は自分へのご褒美に、
特別なランチセットを。

フカヒレ麺セット

Shark Fin Noodle Set

¥2,600 (税込¥2,860)

- ◆ 小籠包 3 個
- ◆ 本日の前菜(日替わり)
- ◆ 海老のチリソース
- ◆ フカヒレ麺

Steamed Soup Dumplings (3pcs),
Daily Appetizer,
Chili Shrimp,
Shark Fin Noodle



海鮮五目 焼きそばセット

Shark Fin Noodle Set

¥2,200 (税込¥2,420)

- ◆ 小籠包 3 個
- ◆ 本日の前菜(日替わり)
- ◆ 海鮮五目焼きそば

Steamed Soup Dumplings (3pc),
Daily Appetizer,
Stir-Fried Noodles with Assorted Seafood



◆ ランチ小籠包3個

Lunch Steamed Soup Dumplings (3pcs)

+¥500 (税込 ¥550)

季節の三色小籠包に変更できます!

Change to Seasonal Tri-Colour Steamed Soup Dumplings

セット小籠包を季節の三色小籠包セット

[京鼎小籠包(1個)、烏龍茶小籠包(1個)、季節の小籠包(1個)]に変更できます!

+¥200 (税込 ¥220)



◆ ドリンクセット

Drink Set

+¥300 (税込 ¥330)

・アイスウーロン茶 ・アイスジャスミン茶 ・アイスティー
 ・コーラ ・ジンジャーエール ・アイスコーヒー

[Iced Oolong Tea, Iced Jasmine Tea, Ice Tea, Coke, Ginger Ale, Iced Coffee]



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

¥2,664 (税込¥2,930)



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

¥3,727 (税込¥4,100)

桃花コース

夏彩涼小碟

料理長おすすめ前菜三種

参味小籠包

夏の三色小籠包

【京鼎小籠包・烏龍茶小籠包・冬瓜(とうがん)小籠包】

芙蓉鶏絲羹

鶏と卵白のスープ 金華ハムの香りを添えて

龍果美乃蝦

大海老とドラゴンフルーツの台湾風マヨネーズ和え

嫩薑清蔬炒

青菜と新生姜のあっさり炒め

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

梅蜜滑杏仁

はちみつ梅の杏仁豆腐



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