

2025年5月8日
株式会社高島屋
株式会社アール・ティー・コーポレーション

国内店舗では初、ビル一棟すべてが鼎泰豊

2025年5月15日、「鼎泰豊 池袋東口店」 オープン

株式会社高島屋（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：村田善郎）の連結子会社である株式会社アール・ティー・コーポレーション（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小美野 亮）は、同社が運営する台湾料理レストラン「鼎泰豊（ディンタイフォン）」の国内29店舗目となる池袋東口店を2025年5月15日にオープンすることを決定しましたのでお知らせいたします。



2階 客席イメージ



4階 客席（個室）イメージ



店舗外観

1993年にニューヨークタイムズ紙の「世界で最も特色ある十大レストラン」の1つに選出され、小籠包が看板メニューの点心料理店として多くのお客様に親しまれている台湾料理レストラン、鼎泰豊（ディンタイフォン）の国内29店舗目となる池袋東口店をオープンいたします。

今回オープンする池袋東口店は、日本国内の鼎泰豊では初めてとなるビル1棟をすべて店舗とした路面店舗となります。1階エントランスの横では、点心師が小籠包を丹精込めて作りあげているガラス張りの点心室がお客様をお迎えいたします。1階から4階までが客席（全98席）となっており、各階それぞれに趣が異なるデザインで、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。4階には個室を設けており、ご家族、ご友人とのご会食などにもご利用いただけます。

【店舗概要】

店舗名：鼎泰豊 池袋東口店

営業時間：平日 11:00～15:00（ラストオーダー14:30） / 17:00～22:00（ラストオーダー21:00）

土日祝日 11:00～22:00（ラストオーダー21:00）

店舗所在地：東京都豊島区南池袋 1-23-11 南池袋Gビルディング

HP（ご予約用）：<https://reserve.toretaasia.com/higashiike/>

【メニュー紹介】

看板メニューである小籠包は、霧島連山の麓「桑水流畜産」で長期熟成されたキメ細やかで旨味強い“六白黒豚”を使用した贅沢な小籠包をお召しあがりいただけます。新メニューの上海蟹みそ入り桑水流黒豚小籠包やその他の前菜、お料理も他店舗*では展開していないスペシャルなメニューをラインナップしております。*自由が丘店では一部同じメニューがございます。



上海蟹みそ入り桑水流黒豚小籠包
2個 1,000円



鶏肉蒸しスープ ※こがね鶏使用
1,000円



桑水流黒豚 にんにくソース
1,600円



北海道産ホタテとセロリ XO 醬炒め
2,200円



真鯛の唐揚げ 香味ソース
2,200円



桑水流黒豚の煮込み
2,500円

【コース料理紹介】



牡丹 (BOTAN) コース… (お一人様) 8,000円 ※ご予約限定

- ・前菜4種・季節の中国青菜と海鮮炒め
- ・黒豚小籠包4種
(黒豚：2個、トリュフ・アワビ・バジル：1個)
- ・鮮魚のカルパッチョ ・季節の蒸しスープ
- ・真鯛の蒸籠蒸し ・和牛リブロースのしゃぶしゃぶ XO 醬
- ・トリュフ入り野菜チャーハン
- ・ミニ特製杏仁豆腐 ・甘い小籠包1種

※+2,000円で「真鯛の蒸籠蒸し」を「フカヒレの姿煮込み」に変更できます。

蓮花 (HASU) コース… (お一人様) 4,000円 ※当日注文可能

- ・本日の前菜4種 ・日南どりの唐揚げユウリンソース
- ・サンラータン
- ・黒豚小籠包3種
(黒豚：2個、ホタテ・バジル：1個)
- ・ピリ辛ゆでワンタン (えび入り)
- ・日南どりとカシューナッツ炒め
- ・豚肉入りチャーハン or タンタン麺 ・特製杏仁豆腐





蘭花 (RAN) コース… (お一人様) 6,000 円 ※当日注文可能

- ・ 本日の前菜 6 種 ・ 本日の青菜炒め ・ 季節の蒸しスープ
- ・ 黒豚小籠包 3 種
(黒豚：2 個、トリュフ・バジル：1 個)
- ・ 点心 2 種 (えび焼売・アワビ焼売：1 個)
- ・ 牛ヒレ肉の黒胡椒炒め
- ・ 6 種のベジタブルチャーハン or えび麺
- ・ 果肉入りマンゴプリン

【オープン記念特典】

「鼎泰豊 池袋東口店」にてお食事をされた先着 3,000 組様に「小籠包 (4 個入) チケット」を 1 枚進呈いたします。

※1 組様につき 1 枚とさせていただきます。

※なくなり次第終了とさせていただきます。

【鼎泰豊について】

鼎泰豊は、小籠包が看板メニューの点心料理店です。1958 年に台湾台北市で食用油を取り扱う油問屋として創業した鼎泰豊は 1972 年に小籠包を始めとする点心料理の販売を始めました。鼎泰豊の小籠包は地元のお客様を中心に美食家達の評判を呼び、新聞や雑誌のグルメコーナーでも紹介される人気レストランとなりました。1993 年にはニューヨークタイムズ紙で「世界の人気レストラン 10 店」の 1 つにも選ばれ、一躍知名度が上がり、台湾国外からも多くの観光客が来店する世界的なブランドとなりました。

鼎泰豊の小籠包や点心は、熟練した点心師の技を結集させ、味・形・品質にこだわりを持ち、ひとつひとつ包みあげています。美しく折られた 18 のひだ、スープや具が透けてみえるほど薄い手作りの皮、その皮の中にこめた旨味が凝縮した肉汁は絶品の味わいです。現在では、日本各地のほか、アメリカ・中国・シンガポール・インドネシアなど世界 10 カ国 110 店舗以上に広がるグローバルなブランドとなりました。



以上