

アラカルト

A la carte

龍天門特色醬料 Ryutenmon Signature Sauce Selection

XO 醬	XO ソース	¥1,200	MS
	XO Sauce		
素 XO 醬	精進 XO ソース	¥600	W
	Vegetarian XO Sauce		

龍天門馳名菜 Ryutenmon Duck

龍天門片皮烤鴨	龍天門ダック MW	半羽 ¥8,000	一羽 ¥15,000
Roasted Ryutenmon Duck		Half	Whole

焼きたての鴨を目の前でカービングいたします。

The roasted duck will be carved and served in front of your table.

鴨肉を下記の調理法よりいずれかでお選びいただけます。

You may enjoy the duck meat with one of the following cooking methods.

後食 (炒鬆 豉椒炒 椒鹽 炒飯 炆米)

そぼろ炒め(レタス 4 枚)MW トウチ炒め MW スパイス揚げ MW チャーハン MW ビーフン MW

Mince Stir-fried with Lettuce (4 pieces), Stir-fried with Black Bean Sauce

Spicy-fried, Fried Rice, Braised Rice Noodles

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

明爐燒烤 Barbecued Specialties

西班牙黑毛猪叉燒	イベリコ豚のチャーシュー Barbecued Iberian Pork	¥3,400	EMW
脆皮燒沖繩腩肉	皮付き沖繩豚バラ肉の釜焼き Roasted Crispy Pork Belly	¥2,600	M
掛爐黑椒鴨	ローストダック 黒胡椒風味 Roasted Duck in Black Pepper Flavor	¥2,600	MW
精選燒味拼盤	燒き物盛り合わせ Assorted Barbequed Delights	1 人前 ¥2,800	EMW

頭盤 冷盤及小食 Appetizers, Cold Dishes and Snacks

芝麻海蜇皮	クラゲの冷菜 Marinated Jelly Fish	¥2,200	MW
松花彩皮蛋	ピータン Century Egg with Sweet Ginger	¥1,200	EW
神洲蕃茄	トマトの冷菜 Marinated Cherry Tomato	¥1,400	
口水伊達鶏	よだれ伊達鶏 Chilled Chicken in Spicy Sauce	¥2,400	MW
香酥素鴨	野菜の湯葉巻き Fried Tofu Skin Roll	¥2,000	W

湯 羹 Soup

紅燒八寶羹	具だくさん五目とろみスープ Thick Soup with Assorted Ingredients	1 人前 ¥1,800	MW
鴻圖蟹肉皇羹	蟹肉入り蟹の卵のスープ Crab Meat and Crab Roe Soup	1 人前 ¥2,400	EMC
紅燒鮑參魚肚瑤柱羹	鮑 ナマコ 浮袋 干し貝柱入りスープ Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw and Dried Scallop Soup	1 人前 ¥3,800	MW
芫茜皮蛋魚片湯	白身魚 香菜 ピータン入りスープ Fish Soup with Coriander and Century Egg	1 人前 ¥1,800	EM

鮑魚 海味 Abalone and Dried Seafood

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

葡汁釀鮑魚蓋	鮑のオープン焼き ポルトガル風 Baked Abalone with Portuguese Sauce	1 人前	¥2,800	EMW
XO 醬炒鮑魚	鮑のXO醬炒め Stir-fried Abalone with XO Sauce		¥7,200	MW
避風塘鮑魚	鮑のスパイス揚げ Spicy-fried Abalone		¥7,000	W
蠔油原隻鮑魚	姿鮑オイスターソース煮込み 野菜添え Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables	1人前	¥3,800	MW

燕窩 Bird's Nest

燕液蟹肉炒鮮奶	燕の巢 蟹肉入り卵白炒め Stir-fried Egg White with Crab Meat and Bird's Nest		¥4,600	EMC
翡翠竹笙釀燕窩	燕の巢入り 絹笠茸上湯スープかけ 青菜添え Braised Bamboo Fungus with Bird's Nest and Vegetables	1人前	¥7,200	M
鷄蓉燕窩羹	燕の巢 鷄挽き肉入りスープ Bird's Nest Soup with Minced Chicken	1人前	¥4,600	EM
海鮮水晶燕窩羹	燕の巢入り海鮮スープ 水晶仕立て Bird's Nest in Seafood Soup	1人前	¥7,200	MSC
高湯珊瑚扒燕窩	燕の巢 蟹肉 蟹卵餡かけと頂湯スープ Clear Broth with Bird's Nest, Crab Meat and Crab Roe	1人前	¥9,800	EMC

海鮮 Seafood

白灼魷魚	烏賊の湯引き 野菜添え		¥3,400	MW
------	-------------	--	--------	----

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

醬爆肉鬆魷魚	Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce 烏賊 豚挽き肉と野菜の強火炒め	¥3,400	MW
避風塘魷魚	Wok-fried Squid with Minced Pork and Vegetables 烏賊のスパイス揚げ	¥3,400	W
清蒸東星斑腩	Spicy-fried Squid スジアラの強火蒸し 特製醬油	1 人前 ¥2,200	MWP
時蔬炒東星斑	Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce 野菜とスジアラの天然塩炒め	¥3,800	EM
薑葱東星斑腩煲	Stir-fried Vegetables and Spotted Grouper with Natural Salt スジアラの葱生姜煮込み	¥3,800	EMW
時蔬炒雙鮮	Braised Spotted Grouper with Leek and Ginger 野菜と二種海鮮の天然塩炒め	¥3,600	M
翡翠黄金蝦	Stir-fried Vegetables and Seafood with Natural Salt 海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え	¥3,400	EMWS
XO 醬炒蝦球	Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables 海老の XO 醬炒め	4 尾 ¥3,800	MWS
星州煮蝦球	Stir-fried Prawn with XO Sauce 海老のチリソース煮 揚げパン添え	4 尾 ¥3,800	EMWS
千島汁蝦球	Braised Prawns with Chili Sauce in Singapore Style served with Fried Bun 海老のオーロラソース和え	4 尾 ¥3,800	EMWS
	Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce		

肉類 Meat

菠蘿咕嚕肉	酢豚	¥3,200	EW
客家式梅菜扣肉	Sweet and Sour Pork 皮付き豚バラ肉と梅菜の合わせ蒸し		
	蒸しパン添え	¥3,800	MW
紅燒蘿蔔牛腩	Steamed Pork Belly and Chinese Pickles with Steamed Buns 牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み	1人前 ¥2,200	MW
和牛鬆生菜包	Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce 和牛肉のそぼろ炒め レタス包み	レタス4枚 ¥4,500	MW
白灼西冷牛	Lettuce Wrap with Stir-fried Minced Wagyu Beef 和牛サーロインの湯引き 特製ソース	¥6,200	MW
	Boiled Sliced Wagyu Beef Sirloin with Special Sauce		

家禽 Poultry

酥炸滑鷄球	鶏肉のから揚げ	¥3,200	EMW
-------	---------	--------	-----

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckwheat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

咖哩醬滑鷄煲	Deep-fried Chicken 鶏肉カレー醬土鍋煮込み	¥3,200	EMW
	Braised Chicken in Curry Sauce served in Hotpot		
宮保爆鷄球	鶏肉の甘辛炒めカシューナッツ添え	¥3,200	EW
	Sautéed Seafood with Cashew Nuts, Kung Po Style		

時蔬 素菜 豆腐 Vegetable and Tofu

時蔬 季節野菜	Seasonal Vegetables	¥2,800	
---------	---------------------	--------	--

お好みの味をお選びいただけます。

Please select one of the following cooking methods

上湯浸 梅菜蒸 清炒 蒜茸炒

スープ仕立て_M 梅菜蒸し_{MW} 天然塩炒め_{MW} ガーリック炒め_M

Boiled in Chicken Soup, Steamed with Chinese Pickles, Wok-fried, Stir-fried with Garlic

腐乳炒生菜	レタスの腐乳炒め	¥2,600	MW
	Stir-fried Lettuce with Fermented Bean Curd Sauce		
雑菜粉絲煲	色々な野菜と春雨の土鍋煮込み	¥2,800	MWS
	Braised Vegetables and Glass Noodles in Hotpot		
竹笙鼎湖上素	きぬがさ茸と特選キノコ入り野菜の煮込み	¥3,000	MW
	Braised Bamboo Fungus and Mushroom		
咸鱼鷄粒豆腐煲	塩漬け魚 鶏肉 豆腐の土鍋煮込み	¥2,800	EMW
	Braised Tofu with Chicken and Salted Fish served in Hotpot		
麻辣尕州豆腐煲	尕州豆腐と豚挽き肉の辛味煮込み	¥2,800	MWS
	Braised Tofu with Minced Pork in Spicy Sauce served in Hotpot		

麵・飯 Noodle and Rice

咸鱼鷄粒炒飯	塩漬け魚と鶏肉入り炒飯	¥2,000	EMW
	Fried Rice with Chicken and Salted Fish		

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.

香檳海鮮炒飯	海鮮チャーハン オレンジの香り Orange-scented Seafood Fried Rice	¥2,000	EMWSC
上湯魚片炒飯	白身魚入り上湯かけ炒飯 Soup Fried Rice with Fillet Fish	¥3,200	EM
福建炒飯	あんかけ炒飯 福建スタイル Fujian Fried Rice	¥2,200	EMWS
豉油皇炒麵	醬油焼きそば 香港スタイル Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce	¥1,800	EMW
銀芽肉絲炒麵	もやしと豚肉のあんかけ焼きそば Fried Noodles Topped with Pork and Sprout Chop Suey	¥2,200	EMW
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば Fried Noodles Topped with Seafood Chop Suey	¥3,200	EMWS
港式雲吞麵	海老ワンタン麵 Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles	¥1,800	EMWS
潮州牛腩麵	牛ばら肉入り汁そば Soup Noodle with Beef Short Ribs	¥1,800	EMW
XO 醬炒米粉生菜包	焼きビーフン レタス包み XO 醬添え Fried Rice Noodles Wrapped in Lettuce with XO Sauce	¥2,000	EMWS

甜品 **Dessert**

鮮果杏仁豆腐	フルーツ杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits	¥1,000	M
芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,200	EM
楊枝金露	マンゴースープ Mango Pomelo Sago	¥1,200	M
椰盅燉燕窩	燕の巣入り温製ココナッツミルク Bird's Nest Hot Sweet Soup Steamed in Whole Coconut	¥3,200	M
廚師介紹甜品	シェフお薦めデザート Chef's Special Dessert	¥1,200	
廚師介紹甜点	シェフお薦め中国菓子 Chef's Special Chinese Pastry	¥600	

E=卵/Egg, M=乳/Milk, W=小麦/Wheat, B=そば/Buckweat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab

当店では炒飯にはタイ米、その他には国産米を使用しています。

Please ask our staff for the origin of the rice we serve in the hotel.

お食事制限やアレルギーなどがございましたらスタッフにお申し付けください。

Should you have any food allergies or special dietary requirements, please notify us when you order.

上記料金に別途、消費税及びサービス料(13%)を加算させていただきます。

All prices are subject to applicable consumption tax and 13% service charge.