

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.

上記料金の別途、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
脆皮燒沖繩臍肉	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
椒鹽時蔬	季節野菜のスパイス揚げ Spicy Fried Seasonal Vegetables	¥1,800	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

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.

鮑魚 海味 Abalone and Dried Seafood

葡汁釀鮑魚蓋	鮑のオーブン焼き 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	燕の巣 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	燕の巣入り 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	燕の巣 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	燕の巣入り海鮮スープ 水晶仕立て Bird's Nest in Seafood Soup	1人前	¥7,200	MSC
高湯珊瑚扒燕窩	燕の巣 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

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.

海鮮 Seafood

白灼魷魚	烏賊の湯引き 野菜添え		¥3,400	MW
	Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce			
醬爆肉鬆魷魚	烏賊 豚挽き肉と野菜の強火炒め		¥3,400	MW
	Wok-fried Squid with Minced Pork and Vegetables			
避風塘魷魚	烏賊のスパイス揚げ		¥3,400	W
	Spicy-fried Squid			
清蒸東星斑腩	スジアラの強火蒸し 特製醤油	1人前	¥2,200	MWP
	Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce			
時蔬炒東星斑	野菜とスジアラの天然塩炒め		¥3,800	EM
	Stir-fried Vegetables and Spotted Grouper with Natural Salt			
薑葱東星斑腩煲	スジアラの葱生姜煮込み		¥3,800	EMW
	Braised Spotted Grouper with Leek and Ginger			
時蔬炒雙鮮	野菜と二種海鮮の天然塩炒め		¥3,600	M
	Stir-fried Vegetables and Seafood with Natural Salt			
翡翠黄金蝦	海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え		¥3,400	EMWS
	Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables			
XO 醬炒蝦球	海老の XO 醬炒め	4尾	¥3,800	MWS
	Stir-fried Prawn with XO Sauce			
星州煮蝦球	海老のチリソース煮 揚げパン添え	4尾	¥3,800	EMWS
	Braised Prawns with Chili Sauce in Singapore Style served with Fried Bun			
千島汁蝦球	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
	Sweet and Sour Pork			
客家式梅菜扣肉	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
	Steamed Pork Belly and Chinese Pickles with Steamed Buns			
紅燒蘿蔔牛腩	牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み	1人前	¥2,200	MW
	Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce			
和牛鬆生菜包	和牛肉のそぼろ炒め レタス包み	レタス4枚	¥4,500	MW
	Lettuce Wrap with Stir-fried Minced Wagyu Beef			
白灼西冷牛	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			

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.

家禽 Poultry

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

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 Stir-fried Lettuce with Fermented Bean Curd Sauce	¥2,600	MW
雑菜粉絲煲	色々な野菜と春雨の土鍋煮込み Braised Vegetables and Glass Noodles in Hotpot	¥2,800	MWS
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 Braised Bamboo Fungus and Mushroom	¥3,000	MW
咸鱼鷄粒豆腐煲	塩漬け魚 鶏肉 豆腐の土鍋煮込み Braised Tofu with Chicken and Salted Fish served in Hotpot	¥2,800	EMW
麻辣壹州豆腐煲	壹州豆腐と豚挽き肉の辛味煮込み Braised Tofu with Minced Pork in Spicy Sauce served in Hotpot	¥2,800	MWS

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.

麵・飯 Noodle and Rice

咸鱼鶏粒炒飯	塩漬け魚と鶏肉入り炒飯 Fried Rice with Chicken and Salted Fish	¥2,000	EMW
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	醤油焼きそば 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/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.