

アラカルト

A la carte

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
松花彩皮蛋	ピータン Century Egg with Sweet Ginger	¥1,200
鹵水豆腐	壺州豆腐の冷菜 Chilled Fried Bean Curd	¥1,200
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
香酥素鴨	野菜の湯葉巻き Fried Tofu Skin Roll	¥2,000
椒鹽時蔬	季節野菜のスパイス揚げ Spicy Fried Seasonal Vegetables	¥1,800

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

片皮烤鴨	北京ダック	半羽	¥8,000	一羽	¥15,000
	Roasted Peking 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 トウチ炒め スパイス揚げ チャーハン ビーフン
Mince Stir-fried with Lettuce, Stir-fried with Black Bean Sauce
Spicy-fried, Fried Rice, Braised Rice Noodles

西班牙黒毛猪叉燒	イベリコ豚のチャーシュー	¥3,400
	Barbecued Iberian Pork	
脆皮燒沖繩臍肉	皮付き沖繩豚バラ肉の釜焼き	¥2,600
	Roasted Crispy Pork Belly	
玫瑰豉油伊達鶏	伊達鶏の醤油煮	¥2,400
	Marinated Chicken in Soy Sauce	
掛爐黒椒鴨	ローストダック 黒胡椒風味	¥2,600
	Roasted Duck in Black Pepper Flavor	
精選燒味拼盤	焼き物盛り合わせ	1人前 ¥2,800
	Assorted Barbecued Delights	

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.

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
翡翠竹筴釀燕窩	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
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
紅焼蟹肉水晶燕窩羹	燕の巣入り蟹肉スープ 水晶仕立て Bird's Nest in Crab Meat Soup with Steamed Egg	1人前 ¥7,200
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

鮑魚 海味

Abalone and Dried Seafood

柚皮蠔油鮑魚	姿鮑 晩白柚オイスターソース煮込み 野菜添え Braised Whole Dried Yoshihama Abalone and Pomelo Pith in Oyster Sauce with Vegetables	1個 150g ¥6,800
40頭吉品鮑	吉浜産干し鮑40頭 オイスターソース煮込み 野菜添え Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce with Vegetables (40 head)	1個 ¥10,000
29～20頭吉品鮑	吉浜産干し鮑29～20頭 オイスターソース煮込み 野菜添え Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce with Vegetables (29-20head)	1個 ¥22,000 - ¥58,000
薑葱百花釀遼參	北海道産干しなまこ 海老すり身詰め 葱 生姜煮込み Braised Sea Cucumber stuffed with Shrimp Paste, Leek and Ginger	¥5,200

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.

新鮮海上鮮

Fresh Seafood

お好みの味をお選びいただけます。

Please select one of the following cooking methods.

龍蝦 伊勢エビ (国産) Whole Ise Rock Lobster 1匹 250g ¥8,000

蒜茸蒸 薑葱 星州 避風塘

ガーリック蒸し・葱、生姜煮込み・チリソース煮込み・スパイス揚げ

Steamed with Garlic Sauce, Braised Leek and Ginger, Braised in Chili Sauce, Spicy-fried

海中蝦 才巻海老 Japanese Tiger Prawn 1匹15g (6匹〜) ¥3,600

醉翁 白灼 蒜茸蒸 豉油皇

老酒風味・湯引き・ガーリック蒸し・鬼殻焼き

Flamed with Chinese Wine, Boiled with Special Soy Sauce,
Steamed with Garlic Sauce, Baked with Soy Sauce

海上鮮 姿魚 Seasonal Fish 100g ~ ¥2,000

清蒸 紅炆 油泡 糖醋

強火蒸し・煮込み・天然塩炒め・甘酢あんかけ

Steamed, Braised, Wok-fried, Deep-fried with Sweet and Sour Sauce

鮑魚 鮑 Abalone 100g ¥4,800

清蒸 豉汁 油泡 避風塘

強火蒸し・黒豆ソース蒸し・天然塩炒め・スパイス揚げ

Steamed, Braised Black Beans Sauce, Wok-fried, Spicy-fried

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

時蔬炒雙鮮	野菜と二種海鮮の天然塩炒め Stir-fried Vegetables and Seafood with Natural Salt	¥3,600
XO 醬炒帶子	帆立貝の XO 醬炒め Stir-fried Scallops with XO Sauce	¥3,800
白灼魷魚	烏賊の湯引き 野菜添え Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce	¥3,400
醬爆肉鬆魷魚	烏賊 豚挽き肉と野菜の強火炒め Wok-fried Squid with Minced Pork and Vegetables	¥3,400
避風塘魷魚	烏賊のスパイス揚げ Spicy-fried Squid	¥3,400
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
清蒸東星斑腩	スジアラのセイロ蒸し 特製醤油 Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce	1 セイロ ¥2,200
藥菜月桃蒸斑球	天然スジアラの藥膳蒸し 月桃の香り Steamed Spotted Grouper wrapped in Shell Ginger Leaf	1 セイロ ¥2,600
薑葱東星斑腩煲	スジアラの葱生姜煮込み Braised Spotted Grouper with Leek and Ginger	¥3,800
翡翠黃金蝦	海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables	4 尾 ¥3,400
金華玉簪蝦球	海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce	4 尾 ¥3,800
XO 醬炒蝦球	海老の XO 醬炒め Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce	4 尾 ¥3,800
星州煮蝦球	海老のチリソース煮 揚げパン添え Braised Prawns with Chili Sauce in Singapore Style served with Fried Bun	4 尾 ¥3,800
千島汁蝦球	海老のオーロラソース和え	4 尾 ¥3,800

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.

Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce

肉類

Meat

菠蘿咕嚕肉	酢豚 Sweet and Sour Pork	¥3,200
香橙肉排	豚スペアリブの唐揚げ 香り高いオレンジのソースで Deep-fried Pork Ribs with Orange Sauce	2枚 ¥3,200
避風塘肉排	豚スペアリブのスパイス揚げ Spicy-fried Pork Ribs	2枚 ¥3,200
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 Steamed Pork Belly and Chinese Pickles with Steamed Buns	¥3,800
紅燒蘿蔔牛腩	牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce	1人前 ¥2,200
黒蒜和牛柳	和牛フィレ肉の黒ニンニク炒め Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Garlic	1人前 ¥5,600
黒松露和牛柳	和牛フィレ肉のトリュフ風味炒め Stir-fried Wagyu Beef Tenderloin with Black Truffle	1人前 ¥5,600
和牛鬆生菜包	和牛肉のそぼろ炒め レタス包み Lettuce Wrap with Stir-fried Minced Wagyu Beef	レタス4枚 ¥4,500
白灼西冷牛	和牛サーロインの湯引き 特製ソース Boiled Sliced Wagyu Beef Sirloin with Special Sauce	¥5,800

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.

家禽

Poultry

脆皮熊野鶏	熊野地鶏香り揚げ	半羽 ¥6,000	一羽 ¥10,000
	Fried Kumano Chicken	Half	Whole
咖哩醬滑鶏煲	鶏肉カレー醬土鍋煮込み		¥3,200
	Braised Chicken in Curry Sauce served in Hotpot		
宮保爆鶏球	鶏肉の甘辛炒めカシューナッツ添え		¥3,200
	Sautéed Seafood with Cashew Nuts, Kung Po Style		
藥菜月桃蒸鶏球	鶏肉の藥膳蒸し 月桃の香り		¥3,200
	Steamed Chicken wrapped in Shell Ginger Leaf		

湯羹

Soup

紅焼八寶羹	具だくさん五目とろみスープ	1人前 ¥1,800
	Thick Soup with Assorted Ingredients	
鴻圖蟹肉皇羹	蟹肉入り蟹の卵のスープ	1人前 ¥2,400
	Crab Meat and Crab Roe Soup	
紅焼鮑参魚肚瑶柱羹	鮑 ナマコ 浮袋 干し貝柱入りスープ	1人前 ¥3,800
	Abalone, Sea Cucumber, Fish Maw and Dried Scallop Soup	
人参菜膽燉老鶏	おたねにんじん 白菜と鶏肉入り 蒸しスープ	1人前 ¥3,200
	Double-boiled Chicken Clear Broth with Ginseng and Chinese cabbage	
芫茜皮蛋魚片湯	白身魚 香菜 ピータン入りスープ	1人前 ¥1,800
	Fish Soup with Coriander and Century Egg	

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.

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・梅菜蒸し・天然塩炒め・ガーリック炒め

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

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
竹筍鼎湖上素	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
咸魚鶏粒豆腐煲	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
麻辣鹵水豆腐煲	壺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

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.

飯 麵

Rice and Noodles

咸魚鷄粒炒飯	塩漬け魚と鶏肉入り炒飯 Fried Rice with Chicken and Salted Fish	¥2,000
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
黒松露蛋白炒飯	卵白炒飯 トリュフ風味 Fried Rice with Truffle Flavor	¥2,400
福建炒飯	あんかけ炒飯 福建スタイル Fujian Fried Rice	¥2,000
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
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば Fried Noodles Topped with Seafood Chop Suey	¥3,200
港式雲吞麵	海老ワンタン麵 Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles	¥1,800
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

龍天門特色醬料

Ryutenmon Signature Sauce Selection

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

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.

甜品

Dessert

鮮果杏仁豆腐	フルーツ杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits	¥1,000
芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,200
楊枝金露	マンゴースープ Mango Pomelo Sago	¥1,200
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
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

お土産

Ryutenmon's Original Gift

マンゴープリン	1 個	¥780
Mango Pudding	4 個 (箱入り)	¥3,000

龍天門でご好評いただいておりますマンゴープリンを
オリジナルレシピでお日持ちのするお土産としてご用意しております。
ご贈答、ご自宅用にいかがでしょうか。

Ryutenmon's most popular signature Mango Pudding is now available as souvenir with
a brand new original recipe perfect for gifts or simply to enjoy at home.

上記料金を別途、消費税を加算させていただきます。
All prices are subject to applicable consumption tax.

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.

上記料金を別途、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.

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.