

アラカルト

A la carte

炸焗名點

Deep-fried or Baked Dim Sum

| | | | |
|---------|--|----|--------|
| 香酥炸春卷 | 春卷 Spring Rolls | 4個 | ¥1,000 |
| 香煎蘿蔔糕 | 焼き大根餅 Pan-Fried Radish Cakes | 4枚 | ¥1,000 |
| 海鮮荔芋角 | 海鮮入りコロッケ Deep-fried Seafood croquettes | 4個 | ¥1,000 |
| 蜜椒牛脷生煎包 | 牛タンの蜂蜜胡椒ソース焼き饅頭 Pan-fried Honey Pepper Beef Tongue Buns | 2個 | ¥600 |

蒸美點心

Steamed Dim Sum

| | | | |
|-----------|--|----|--------|
| 菜苗帶子餃 | 帆立貝入り、野菜の蒸し餃子 Steamed Scallop and Vegetables Dumpling | 4個 | ¥1,200 |
| 笋尖蒸蝦餃 | 海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumpling | 4個 | ¥1,200 |
| 蟹皇蒸燒賣 | シューマイ Steamed Shumai Dumpling | 4個 | ¥1,000 |
| 上海小籠包 | 小籠包 Steamed Xiao Long Bao | 4個 | ¥1,000 |
| 西班牙黒毛猪叉燒包 | イベリコ豚のチャーシュー入り蒸し饅頭 Steamed Barbecued Iberian Pork Bun | 2個 | ¥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 |
| 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 |
| 玫瑰豉油伊達雞 | 伊達雞の醬油煮 Marinated Chicken in Soy Sauce | ¥2,400 |
| 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 |
| 精選燒味拼盤 | 焼き物盛り合わせ Assorted Barbecued Delights | 1人前 ¥2,800 |

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 |
| 口水伊達雞 | よだれ伊達雞 Chilled Chicken in Spicy Sauce | ¥2,400 |
| 五香牛展 | 牛すね肉スパイス煮 Chilled Braised Beef Shank with Chinese Spices | ¥2,600 |
| 香酥素鴨 | 野菜の湯葉巻き Fried Tofu Skin Roll | ¥2,000 |

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 | 1人前 | ¥4,600 |
| 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 |
| 鶏蓉燕窩羹 | 燕の巣 鶏挽き肉入りスープ Bird's Nest Soup with Minced Chicken | 1人前 | ¥4,600 |
| 海鮮燕窩羹 | 燕の巣 海鮮入りスープ Bird's Nest Soup with Seafood | 1人前 | ¥4,600 |
| 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

| | | | |
|-----------|--|----|-------------------|
| 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 |

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 油泡 星州 避風塘

ガーリック蒸し・天然塩炒め・チリソース煮込み・スパイス揚げ

Steamed with Garlic Sauce, Wok-fried, 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 150g ¥5,600

清蒸 蠔油 油泡 避風塘

強火蒸し・オイスターソース煮・天然塩炒め・スパイス揚げ

Steamed, Braised Oyster 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

| | | |
|---------|---|-------------|
| XO 醬炒帶子 | 帆立貝の XO 醬炒め Stir-fried Scallop with XO Sauce | ¥3,800 |
| 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個 ¥2,800 |
| 清蒸東星斑腩 | スジアラのセイロ蒸し 特製醬油 Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce | 1セイロ ¥2,200 |
| 西檸汁東星斑 | スジアラの揚げ物 レモンソース Fried Spotted Grouper with Lemon Sauce | ¥3,800 |
| 星州煮蝦球 | 海老のチリソース煮 揚げパン添え Braised Prawn with Chili Sauce in Singapore Style served with Fried Buns | 4尾 ¥3,800 |
| 千島汁蝦球 | 海老のオーロラソース和え Deep-fried Prawn with Thousand Island Sauce | 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.

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 | 豚スペアリのスパイス揚げ Spicy-fried Pork Ribs | 2枚 ¥3,200 |
| 蜜椒煮牛脷 | 牛タンの蜂蜜胡椒ソース Braised Beef Tongue with Honey Pepper Sauce | 1人前 ¥3,600 |
| 黒蒜和牛柳粒 | 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 |
| 黒松露和牛柳粒 | 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 |
| 生菜片炒和牛鬆 | 和牛肉のそぼろ炒め レタス包み Stir-fried Minced Wagyu Beef with Lettuce | 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 | |
| 沙茶醬滑鶏 | 鶏肉バーベキュー醬土鍋煮込み | | | ¥3,200 |
| | Braised Chicken in Barbecue Sauce served in Hotpot | | | |
| 荷葉家郷蒸鶏 | 鶏肉 木クラゲ 蓮の葉蒸し | | | ¥3,200 |
| | Steamed Chicken and Cloud Ear Mushrooms in Fragrant Lotus Leaf | | | |

龍天門特色醬料

Ryutenmon Signature Sauce Selection

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

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.

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 清蒸 清炒 蒜茸炒

スープ仕立て・強火蒸し・天然塩炒め・ガーリック炒め

Boiled in Chicken Soup, Steamed, 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 |
| 麻辣焼豆腐煲 | 豚ひき肉と自家製豆腐の辛味土鍋煮込み Braised Homemade 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

| | | |
|-------------|---|--------|
| 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 |
| 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 | 醬油焼きそば 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 |
| 生菜包 XO 醬炒米粉 | 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 |

湯 羹

Soup

| | | |
|---------|---|-------------|
| 紅焼八寶羹 | 具だくさん五目とろみスープ Thick Soup with Assorted Ingredients | 1 人前 ¥1,800 |
| 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 |
| 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 |

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.

甜品

Dessert

| | | |
|--------|--|--------|
| 鮮果凍豆腐 | 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 |

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.