

アラカルト

A la carte

龍天門馳名菜

Ryutenmon Duck

龍天門片皮烤鴨

Roasted Ryutenmon Duck

龍天門ダック MW

半羽 ¥8,000

Half

一羽 ¥15,000

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

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

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.

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
鹵水豆腐	亳州豆腐の冷菜 Chilled Fried Beancurd	¥1,200	M
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
椒鹽時蔬	季節野菜のスパイス揚げ Spicy Fried Seasonal Vegetables	¥1,800	W

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 Okinawan Pork Belly	¥2,600	M
玫瑰豉油伊達鶏	伊達鶏の醤油煮 Marinated Chicken in Soy Sauce	¥2,400	MW
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	焼き物盛り合わせ Assorted Barbecued Delights	1人前 ¥2,800	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.

鮑魚 海味

Abalone and Dried Seafood

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
碧碌炒鮑魚	鮑の天然塩炒め Stir-fried Abalone with Natural Salt		¥7,000	MW
避風塘鮑魚	鮑のスパイス揚げ Spicy-fried Abalone		¥7,000	W
柚皮蠔油鮑魚	鮑のスライス 晚白柚オイスターソース煮込み 野菜添え Braised Slice Abalone and Pomelo Pith in Oyster Sauce with Vegetables	1 個	¥7,000	MW
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	MW
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 (29-20 head)	1 個	¥22,000 - ¥58,000	MW
薑葱百花釀遼参	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	MWS

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.

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

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	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
紅焼鮑參魚肚瑤柱羹	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
人參菜膽燉老鷄	おたねにんじん 白菜とスッポン入り 蒸しスープ Double-boiled Chicken Clear Broth with Ginseng, Chinese cabbage and Soft Shelled Turtle	1人前	¥3,800	M
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/Buckwheat, P=落花生/Peanuts, S=えび/Shrimp, C=かに/Crab,

当店は炒飯にはタイ米、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^{MS} 葱、生姜煮込み^{MWS} チリソース煮込み^{EMWS} スパイス揚げ^{ES}

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^{MWS} 湯引き^{WS} ガーリック蒸し^{MS} 鬼殻焼き^{MWS}

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^{MWP} 煮込み^{EMW} 天然塩炒め^{EM} 甘酢あんかけ^{EMW}

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

海鮮

Seafood

白灼魷魚	烏賊の湯引き 野菜添え Boiled Squid and Vegetables with Fish Soy Sauce	¥3,400	MW
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	MW
避風塘魷魚	烏賊のスパイス揚げ Spicy-fried Squid	¥3,400	W
清蒸東星斑腩	スジアラの強火蒸し 特製醤油 Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce	1 セイロ ¥2,200	MWP
藥菜月桃蒸斑球	スジアラの藥膳蒸し 月桃の香り Steamed Spotted Grouper wrapped in Shell Ginger Leaf	1 人前 ¥2,600	MW
時蔬炒東星斑	野菜とスジアラの天然塩炒め Stir-fried Vegetables and Spotted Grouper with Natural Salt	¥3,800	EM
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	EMW
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	M
XO 醬炒帶子	帆立貝の XO 醬炒め Stir-fried Scallops with XO Sauce	¥3,800	MWS
翡翠黄金蝦	海老 アヒルの塩卵炒め青菜添え Wok-fried Shrimp and Salted Egg Yolk with Vegetables	¥3,400	EMWS
金華玉簪蝦球	海老のかんざし炒め 金華ハムを添えて Wok-fried Prawns with Jinhua Ham and Vegetables	4 尾 ¥3,800	MS
XO 醬炒蝦球	海老の XO 醬炒め Stir-fried Prawn with XO Sauce	4 尾 ¥3,800	MWS
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	EMWS
千島汁蝦球	海老のオーロラソース和え Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce	4 尾 ¥3,800	EMWS

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.

肉類

Meat

菠蘿咕嚕肉	酢豚 Sweet and Sour Pork		¥3,200	EW
香橙肉排	豚スペアリーブの唐揚げ 香り高いオレンジのソースで Deep-fried Pork Ribs with Orange Sauce	2枚	¥3,200	EW
避風塘肉排	豚スペアリーブのスパイス揚げ Spicy-fried Pork Ribs	2枚	¥3,200	E
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	MW
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	MW
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	MW
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	MW
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	MW
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		¥6,200	MW

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

脆皮熊野鶏	熊野地鶏香り揚げ Fried Kumano Chicken	半羽 ¥6,000 Half	一羽 ¥10,000 Whole	W
酥炸滑鶏球	鶏肉のから揚げ Deep-fried Chicken		¥3,200	EMW
咖哩醬滑鶏煲	鶏肉カレー醬土鍋煮込み Braised Chicken in Curry Sauce served in Hotpot		¥3,200	EMW
宮保爆鶏球	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
藥菜月桃蒸鶏球	鶏肉の藥膳蒸し 月桃の香り Steamed Chicken wrapped in Shell Ginger Leaf		¥3,200	ME
燒鴨斗茄子	鴨挽き肉と茄子の合わせ蒸し Steamed Minced Duck meat and Eggplant		¥3,200	MW

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.

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

蒜茸蒸茄子	茄子のニンニクソース蒸し Steamed Eggplant with Garlic Sauce	¥2,600	MWS
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	MW
咸鱼鶏粒豆腐煲	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	EMW
麻辣壺州豆腐煲	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	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.

飯

Rice

咸魚鶏粒炒飯	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
黒松露蛋白炒飯	卵白炒飯 トリュフ風味 Fried Rice with Truffle Flavor	¥2,800	EMW
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

麵

Noodles

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

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.

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	

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.

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

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.