

# 正月特別アラカルト *New Year A la carte*

## 龍天門特色醬料 Ryutenmon Signature Homemade Sauces

素 XO 醬	精進 XO ソース Vegetarian XO Sauce	¥900	W
XO 醬	XO ソース XO Sauce	¥1,700	MS

## 頭盤 明爐燒烤 Appetizers, Barbecued Specialties

精選珍味拼盤	前菜盛り合わせ Assorted Appetizer Delights	1 人前	¥2,600	EMW
松花彩皮蛋	ピータン Century Egg with Sweet Ginger		¥1,700	EW
神洲蕃茄	トマトの冷菜 Marinated Cherry Tomato		¥2,200	
芝麻海蜇皮	クラゲの冷菜 Marinated Jelly Fish		¥3,100	MW
口水伊達鶏	よだれ伊達鶏 Chilled Chicken in Spicy Sauce		¥3,300	MW
脆皮燒腩肉	皮付き豚バラ肉の釜焼き Roasted Crispy Pork Belly		¥4,200	M
西班牙黒毛猪叉燒	イベリコ豚のチャーシュー Barbecued Iberian Pork		¥4,800	EMW

## 時蔬 素菜 豆腐 Vegetable and Tofu

時蔬 (清炒 蒜茸炒)	野菜の炒め (天然塩 又は ガーリック) Stir-fried Vegetables ( Natural Salt or Garlic )		¥3,900	MW
雜菜粉絲煲	色々な野菜と春雨の土鍋煮込み Braised Vegetables and Glass Noodles in Hotpot		¥3,900	MWS
麻辣豆腐煲	豆腐と豚挽き肉の辛味煮込み Braised Tofu with Minced Pork in Spicy Sauce served in Hotpot		¥3,900	MWS
竹筍鼎湖上素	きぬがさ茸入り野菜の煮込み Braised Bamboo Fungus and Mushroom		¥4,200	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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

\* All prices are inclusive of tax and service charge.

## 湯羹 Soup

蟹肉粟米羹	蟹肉入りコーンスープ Corn Soup with Crab Meat	1人前	¥2,200	MCW
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	¥2,600	MW
芙蓉蟹肉皇羹	蟹肉と卵白のスープ Crab Meat and Egg White Soup	1人前	¥3,300	EMC
冬虫草花菇燉水魚	冬虫夏草 干し椎茸入り 蒸しスッポンスープ Double-boiled Soft shelled Turtle Clear Broth with Caterpillar Fungus and Dried Mushroom	1人前	¥5,300	M
高湯官燕	燕の巣とすましスープ Bird's Nest and Clear Soup	1人前	¥14,000	M

## 海鮮 Seafood

油浸海上鮮	白身魚の揚げ物 特製醤油 Fried Fish with Special Soy Sauce	1人前	¥3,100	MWP
時蔬炒魷魚鷄片	野菜 アオリ烏賊と鶏肉天然塩炒め Stir-fried Vegetables, Squid and Sliced Chicken with Natural Salt		¥4,200	MW
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	¥5,300	EMWS
星州煮蝦球	海老のチリソース煮 揚げパン添え Braised Prawns with Singaporean Chili Sauce served with Fried Buns	4尾	¥5,300	EMWS
欖果醬炒時蔬雙鮮	二種海鮮と野菜のオリーブ醬炒め Stir-fried Seafood and Vegetables with Olive Sauce		¥9,400	MW
時蔬炒鮑魚	鮑の天然塩炒め Stir-fried Abalone with Natural Salt		¥9,700	MW
翡翠29頭吉浜鮑	29頭干し鮑のオイスターソース煮込み 青菜添え Braised Dried Abalone (29head) in Oyster Sauce with Vegetables		¥16,000	MW
避風塘蟹钳	蟹爪のスパイス揚げ Spicy fried Crab Claw	1本	¥未定	MWC

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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

\* All prices are inclusive of tax and service charge.

## 家禽・肉類 Poultry and Meat

龍天門片皮烤鴨	龍天門ダック	半羽	¥11,000	／	一羽	¥21,000	MW
	Roasted Ryutenmon Duck	Half			Whole		

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)

そばろ炒め(レタス4枚) MW トウチ炒め MW スパイス揚げ MW  
Mince Stir-fried with Lettuce (4 pieces), Stir-fried with Black Bean Sauce, Spicy-fried

紅焼蘿蔔牛腩	牛バラ肉 大根の特製味噌煮込み	1人前	¥2,600	MW
	Stewed Beef Short Rib and Radish with Chinese Miso Sauce			
酥炸滑鶏球	鶏肉のから揚げ		¥4,400	EMW
	Deep-fried Chicken			
沙茶醬蒸滑鶏	鶏肉 野菜 サーチャー醬蒸し		¥4,400	EMW
	Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Fragrant Lotus Leaf			
菠蘿咕嚕肉	酢豚		¥4,400	EW
	Sweet and Sour Pork			
黒蒜和牛片	和牛肉の黒ニンニク炒め		¥6,200	MW
	Stir-fried Wagyu Beef with Black Garlic			
白灼和牛肉	和牛肉の湯引き 特製ソース		¥8,100	MW
	Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce			

## 麵・飯 Noodles and Rice

揚州炒飯	海老 チャーシュー入り炒飯	¥2,800	EMWS
	Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork		
福建炒飯	あんかけ炒飯 福建スタイル	¥3,100	EMWS
	Fujian Fried Rice		
港式雲吞麵	海老ワンタン麵	¥2,600	EMWS
	Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles		
豉油皇炒麵	醬油焼きそば 香港スタイル	¥2,600	EMW
	Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce		
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば	¥4,400	EMWS
	Fried Noodles Topped with Seafood Chop Suey		

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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

\* All prices are inclusive of tax and service charge.

## 甜品 Dessert

鮮果杏仁豆腐	フルーツ杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits	¥1,500	M
芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,700	EM
楊枝金露	マンゴースープ Mango Pomelo Sago	¥1,700	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	¥4,400	M

## お土産

### Ryutenmon's Original Gift

マンゴープリン	1 個	1 pieces	¥600
Mango Pudding	4 個 (箱入り)	1 Box	¥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.

※表示料金には税金が含まれております。  
\* All prices are inclusive of 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.

※表示料金にはサービス料、税金が含まれております。

\* All prices are inclusive of tax and service charge.