

アラカルト *A la carte*

龍天門特色醬料 Ryutenmon Signature Homemade Sauces

素 XO 醬	精進 XO ソース	¥800	W
	Vegetarian XO Sauce		
XO 醬	XO ソース	¥1,500	MS
	XO Sauce		

頭盤 焼味 冷盤及小食 Appetizers, Barbequed, Cold Dishes and Snacks

精選珍味拼盤	前菜盛り合わせ	1 人前	¥1,800	EMW
	Assorted Appetizer Delights			
松花彩皮蛋	ピータン		¥1,500	EW
	Century Egg with Sweet Ginger			
神洲蕃茄	トマトの冷菜		¥2,000	
	Marinated Cherry Tomato			
芝麻海蜇皮	クラゲの冷菜		¥2,800	MW
	Marinated Jelly Fish			
口水伊達鶏	よだれ伊達鶏		¥3,000	MW
	Chilled Chicken in Spicy Sauce			
西班牙黒毛猪叉焼	イベリコ豚のチャーシュー		¥4,300	EMW
	Barbecued Iberian Pork			
脆皮焼臍肉	皮付き豚バラ肉の釜焼き		¥4,300	M
	Roasted Crispy Pork Belly			
掛爐黒椒鴨	ローストダック 黒胡椒風味		¥2,600	MW
	Roasted Duck in Black Pepper Flavor			

湯 羹 Soup

紅焼八寶羹	具だくさん五目とろみスープ	1 人前	¥2,300	MW
	Thick Soup with Assorted Ingredients			
魚鬆豆腐羹	白身魚と豆腐のとろみスープ	1 人前	¥2,300	MW
	Thick Soup with Fish and Bean Curd			
芙蓉蟹肉瑤柱羹	蟹肉と干し貝柱入りスープ	1 人前	¥3,600	EMC
	Crab Meat and Dried Scallop Soup			
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	1 人前	¥4,800	M
	Double-boiled Soft shelled Turtle Clear Broth with Caterpillar Fungus and Dried Mushroom			
蟹肉燕窩羹	燕の巣入り蟹肉スープ	1 人前	¥10,000	MC
	Crab Meat Soup with Bird's Nest			

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.

鮑魚・海味 Abalone and Dried Seafood

蠔油原隻鮑魚	姿鮑オイスターソース煮込み 野菜添え	1人前	¥4,800	MW
	Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables			
XO 醬炒時蔬鮑魚帶子	鮑 帆立貝と野菜の XO 醬炒め		¥8,500	MWS
	Stir-fried Abalone, Scallop and Vegetables with XO Sauce			
碧礫炒鮑魚	鮑の天然塩炒め		¥8,800	MW
	Stir-fried Abalone with Natural Salt			

海鮮 Seafood

清蒸東星斑腩	スジアラの強火蒸し 特製醬油	1人前	¥2,800	MWP
	Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce			
蝦醬炒魷魚	烏賊の海老味噌炒め		¥4,000	MWS
	Wok-fried Squid with Shrimp Paste			
豉椒炒帶子	帆立貝のブラックビーン炒め		¥4,800	MW
	Stir-fried Scallop with Black Bean Sauce			
XO 醬炒蝦球	海老の XO 醬炒め	4尾	¥4,800	MWS
	Stir-fried Prawn with XO Sauce			
千島汁蝦球	海老のオーロラソース和え	4尾	¥4,800	EMWS
	Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce			
星州煮蝦球	海老のチリソース煮 揚げパン添え	4尾	¥4,800	EMWS
	Braised Prawns with Singaporean Chili Sauce served with Fried Bun			
酥炸蝦仁	海老のフリッター 甘酢と共に		¥4,000	MS
	Shrimp Fritters with Sweet and Sour Sauce			
滑蛋蝦仁	海老入りオムレツ		¥4,000	MS
	Fried Shrimps with Scrambled Egg			
油泡鮮帶子	帆立貝の強火炒め		¥4,800	MS
	Wok-fried Scallop, Natural Salt			
薑葱東星斑腩煲	スジアラの葱生姜煮込み		¥5,400	EMW
	Braised Spotted Grouper with Ginger and Spring Onion			
本日の鮮魚	本日の鮮魚蒸し	100g	¥2,000～	EMW
	Steamed fresh fish of the day			

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.

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 Mix Vegetables (Natural Salt or Garlic)	¥3,500	M
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	¥3,500	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	¥3,500	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	¥4,800	MW

家禽・肉類 Poultry and Meat

龍天門片皮烤鴨	龍天門ダック Ryutenmon Roasted Duck	半羽 ¥9,000 一羽 ¥17,800	MW
鎮江肉排	スペアリブの黒酢煮込み Braised Pork Belly in Black Vinegar Sauce	1人前 ¥1,500	W
菠蘿咕嚕肉	酢豚 Sweet and Sour Pork	¥4,000	EW
宮保爆鷄球	鶏肉甘辛炒め カシューナッツ添え Sautéed Chicken with Cashew Nuts, Kung Po Style	¥4,000	EW
酥炸滑鷄球	鶏肉のから揚げ Deep-fried Chicken	¥4,000	EMW
荷葉家郷蒸鷄	鶏肉 野菜 蓮の葉包み蒸し Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Fragrant Lotus Leaf	¥4,000	EMW
蠔油炒和牛片	和牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried Sliced Wagyu Beef with Oyster Sauce	¥5,600	EMW
黒蒜和牛片	和牛肉の黒ニンニク炒め Stir-fried Wagyu Beef with Black Garlic	¥5,600	MW
白灼和牛肉	和牛肉の湯引き 特製ソース Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce	¥7,300	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.

麺・飯 Noodles and Rice

揚州炒飯	海老 チャーシュー入り炒飯 Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork	¥2,500	EMWS
生炒牛肉飯	牛挽き肉入りチャーハン Minced Beef Fried Rice	¥2,500	EMW
蟹肉生菜炒飯	蟹肉入りチャーハン Fried Rice with Crab Meat	¥3,600	EMWSC
福建炒飯	あんかけ炒飯 福建スタイル Fujian Fried Rice	¥2,800	EMWS
皮蛋瘦肉粥	ピータンと豚肉入りお粥 Century Egg and Pork Congee	¥2,000	EM
港式雲吞麵	海老ワンタン麵 Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles	¥2,300	EMWS
潮州牛腩麵	牛ばら肉入り汁そば Soup Noodle with Beef Short Ribs	¥2,300	EMW
星州米粉	炒めビーフン カレー風味 Fried Rice Noodles with Curry Flavor	¥2,300	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	¥2,300	EMW
肉絲炒麵	豚肉の細切りあんかけ焼きそば Fried Noodles Topped with Pork Chop Suey	¥2,800	EMW
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば Fried Noodles Topped with Seafood Chop Suey	¥4,000	EMWS

甜品 Dessert

鮮果杏仁豆腐	フルーツ杏仁豆腐 Almond Jelly with Fruits	¥1,300	M
芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding	¥1,500	EM
楊枝金露	マンゴースープ Mango Pomelo Sago	¥1,500	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 Cocon	¥4,000	M

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.