

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

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 Assorted Appetizer Delights	1 人前	¥1,800	EMW
松花彩皮蛋	ピータン Century Egg with Sweet Ginger		¥1,500	EW
神洲蕃茄	トマトの冷菜 Marinated Cherry Tomato		¥2,000	
芝麻海蜇皮	クラゲの冷菜 Marinated Jelly Fish		¥2,800	MW
口水伊達鶏	よだれ伊達鶏 Chilled Chicken in Spicy Sauce		¥3,000	MW
西班牙黒毛猪叉焼	イベリコ豚のチャーシュー Barbecued Iberian Pork		¥4,300	EMW

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	¥2,300	MW
魚鬆豆腐羹	白身魚と豆腐のとろみスープ Thick Soup with Fish and Bean Curd	1 人前	¥2,300	MW
芙蓉蟹肉瑤柱羹	蟹肉と干し貝柱入りスープ Crab Meat and Dried Scallop Soup	1 人前	¥3,000	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	¥4,800	M
蟹肉燕窩羹	燕の巢入り蟹肉スープ Crab Meat Soup with Bird's Nest	1 人前	¥10,000	MC

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

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.

麻辣豆腐煲	豆腐と豚挽き肉の辛味煮込み	¥3,500	MWS
竹笙鼎湖上素	Braised Tofu with Minced Pork in Spicy Sauce served in Hotpot きぬがさ茸と特選キノコ入り野菜の煮込み	¥3,800	MW
	Braised Bamboo Fungus and Mushroom		

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
XO 醬炒時蔬鮑魚帶子	Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables 鮑 帆立貝と野菜のXO 醬炒め		¥8,500	MWS
碧碌炒鮑魚	Stir-fried Abalone, Scallop and Vegetables with XO Sauce 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
蝦醬炒魷魚	Steamed Spotted Grouper with Special Soy Sauce アオリ烏賊の海老味噌炒め		¥4,000	MWS
豉椒炒帶子	Wok-fried Squid with Shrimp Paste 帆立貝のブラックビーン炒め		¥4,800	MW
XO 醬炒蝦球	Stir-fried Scallop with Black Bean Sauce 海老のXO 醬炒め	4尾	¥4,800	MWS
千島汁蝦球	Stir-fried Prawn with XO Sauce 海老のオーロラソース和え	4尾	¥4,800	EMWS
星州煮蝦球	Deep-fried Prawns with Thousand Island Sauce 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 Buns			

家禽・肉類 Poultry and Meat

龍天門片皮烤鴨	龍天門ダック	半羽	¥9,000	MW
	Ryutenmon Roasted Duck	一羽	¥17,800	
鎮江五花腩	豚バラ肉の黒酢煮込み	1人前	¥1,500	W
菠蘿咕嚕肉	Braised Pork Belly in Black Vinegar Sauce 酢豚		¥4,000	EW
酥炸滑鷄球	Sweet and Sour Pork 鶏肉のから揚げ		¥4,000	EMW
荷葉家鄉蒸鷄	Deep-fried Chicken 鶏肉 野菜 蓮の葉包み蒸し		¥4,000	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.

※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.

黒蒜和牛片	Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Fragrant Lotus Leaf 和牛肉の黒ニンニク炒め	¥5,600	MW
白灼和牛肉	Stir-fried Wagyu Beef with Black Garlic 和牛肉の湯引き 特製ソース	¥7,300	MW
	Boiled Sliced Wagyu Beef with Special Sauce		

麺・飯 Noodles and Rice

揚州炒飯	海老 チャーシュー入り炒飯	¥2,500	EMWS
	Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork		
香檳海鮮炒飯	海鮮炒飯 オレンジの香り	¥2,800	EMWSC
	Orange-scented Seafood Fried Rice		
福建炒飯	あんかけ炒飯 福建スタイル	¥2,800	EMWS
	Fujian Fried Rice		
港式雲吞麵	海老ワンタン麵	¥2,300	EMWS
	Hong Kong Style Shrimp Wonton Noodles		
潮州牛腩麵	牛ばら肉入り汁そば	¥2,300	EMW
	Soup Noodle with Beef Short Ribs		
星州米粉	炒めビーフン カレー風味	¥2,300	EMWS
	Fried Rice Noodles with Curry Flavor		
豉油皇炒麵	醤油焼きそば 香港スタイル	¥2,300	EMW
	Hong Kong Style Fried Noodles with Soy Sauce		
肉絲炒麵	豚肉の細切りあんかけ焼きそば	¥2,800	EMW
	Fried Noodles Topped with Pork Chop Suey		
海鮮炒麵	海鮮あんかけ焼きそば	¥4,000	EMWS
	Fried Noodles Topped with Seafood Chop Suey		

甜品 Dessert

鮮果杏仁豆腐	フルーツ杏仁豆腐	¥1,300	M
	Almond Jelly with Fruits		
芒果凍布甸	マンゴープリン	¥1,500	EM
	Mango Pudding		
楊枝金露	マンゴースープ	¥1,500	M
	Mango Pomelo Sago		
椰盅燉燕窩	燕の巣入り温製ココナッツミルク	¥4,000	M
	Bird's Nest Hot Sweet Soup Steamed in Whole Coconut		

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.

オリジナルギフト Original Gift

龍天門特製マンゴープリン Ryutenmon Signature Mango Pudding

¥600 1個 1piece
¥3,000 1箱(4個入り) 4pieces in gift box

※表示料金には税金が含まれております
※各種割引や優待券等のご利用いただけません
*All prices are inclusive of consumption tax
*Not applicable to special promotions or discounts

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.