

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
脆皮焼臍肉	皮付き豚バラ肉の釜焼き Roasted Crispy Pork Belly		¥4,300	M
掛爐黒椒鴨	ローストダック 黒胡椒風味 Roasted Duck in Black Pepper Flavor		¥2,600	MW

湯 羹 Soups

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	燕の巣入り蟹肉スープ Crab Meat Soup with Bird's Nest	1 人前	¥10,000	MC

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 Bean Curd Dishes

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
腐乳炒生菜	レタスの腐乳炒め Stir-fried Lettuce with Fermented Bean Curd Sauce	¥3,200	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	¥3,500	MWS
麻辣豆腐煲	豆腐と豚挽き肉の辛味煮込み Braised Bean Curd with Minced Pork in Spicy Sauce served in Hotpot	¥3,500	MWS
竹笙鼎湖上素	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

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 Braised Whole Abalone in Oyster Sauce with Vegetables	1人前 ¥4,800	MW
XO 醬炒時蔬鮑魚帶子	鮑 帆立貝と野菜の XO 醬炒め Stir-fried Abalone, Scallop and Vegetables with XO Sauce	¥8,500	MWS
碧碌炒鮑魚	鮑の天然塩炒め Stir-fried Abalone with Natural Salt	¥8,800	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, Vegetables (40 heads size)	¥22,000	MW
30頭吉品鮑	吉浜産干し鮑30頭 オイスターソース煮込み 野菜添え Braised Whole Dried Yoshihama Abalone in Oyster Sauce, Vegetables (30 heads size)	¥36,000	MW
20頭 吉品鮑	吉浜産干し鮑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, Vegetables (20 heads size)	¥69,000	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.

海鮮 Seafood

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人前	¥2,800	MWP
蝦醬炒魷魚	烏賊の海老味噌炒め Wok-fried Squid with Shrimp Paste		¥4,000	MWS
避風塘魷魚	烏賊のスパイス揚げ Spicy-fried Squid		¥4,000	W
豉椒炒帶子	帆立貝のブラックビーン炒め Stir-fried Scallop with Black Bean Sauce		¥4,800	MW
白灼海中蝦	巻き海老の湯引き 特製醤油 Boiled Live Prawns with Special Soy Sauce	6尾	¥5,400	MWS
XO 醬炒蝦球	海老の XO 醬炒め Stir-fried Prawns with XO Sauce	4尾	¥4,800	MWS
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	¥4,800	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	¥4,800	EMWS
酥炸蝦仁	海老のフリッター 甘酢と共に Shrimp Fritters with Sweet and Sour Sauce		¥4,000	MS
滑蛋蝦仁	海老入りオムレツ Fried Shrimps with Scrambled Egg		¥4,000	MS
油泡鮮帶子	帆立貝の強火炒め Wok-fried Scallop with Natural Salt		¥4,800	MS
薑葱東星斑腩煲	スジアラの葱生姜煮込み Braised Spotted Grouper with Ginger and Spring Onion		¥4,800	EMW
本日海上鮮	本日の鮮魚蒸し Steamed Fresh Fish of the Day	100g	¥2,000～	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.

家禽・肉類 Poultry and Meat

<p>龍天門片皮烤鴨 Ryutenmon Roasted Duck</p>	<p>龍天門ダック MW Half</p>	<p>半羽 ¥10,000 Whole</p>
--	----------------------------------	-----------------------------

一羽 ¥18,000

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 remaining duck meat with one of the following cooking methods.

炒鬆	豉椒炒	椒鹽
そぼろ炒め(レタス4枚)MW	トウチ炒め EMW	スパイス揚げ EMW

Mince Stir-fried with Lettuce (4 pieces), Stir-fried with Black Bean Sauce,
Fried with Spices

鎮江肉排	スペアリブの黒酢煮込み Braised Spare Rib in Black Vinegar Sauce	1人前 ¥1,500 W
紅焼牛腩	牛バラ肉の特製味噌煮込み Stewed Beef Short Rib in Chinese Miso Sauce	¥2,200 MW
菠蘿咕嚕肉	酢豚 Sweet and Sour Pork	¥4,000 EW
宮保爆鶏球	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
酥炸滑鶏球	鶏肉のから揚げ Deep-fried Chicken	¥4,000 EMW
荷葉家郷蒸鶏	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 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
龍天門擔擔麵	龍天門の担々麵 Ryutenmon Signature Tantan Noodles	¥3,200	EMWS

甜品 Desserts

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 Coconut	¥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.

御予約限定メニュー Reservation Limited Menu

6頭 南非鮑	南アフリカ産干し鮑 6頭 (要予約 2週間)	時価	MW
	オイスターソース煮込み		
	Braised Whole Dried South Africa Abalone in Oyster Sauce (6 heads size)		
龍天門佛跳牆	山海珍味蒸しスープ (要予約 1週間) 2人前	時価	M
	Buddha Jumps over the Wall Soup		
脆皮熊野鶏	熊野地鶏香り揚げ (要 3日前予約)	半羽 ¥8,000	MW
	Fried Crispy Kumano Chicken	一羽 ¥15,000	MW
古法鹽焗熊野鶏	熊野地鶏塩釜焼 (要 3日前予約)	一羽 ¥16,000	M
	Baked Salted Kumano Chicken		

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.