

季節の冷菜 Seasonal Appetizer

是日旬菜碟 Special Assorted Small Appetizer per person
本日の冷菜

1名様 ¥1,000
one portion 税サ別 ¥805

季節のスープ Seasonal Soup

紫菜海鮮羹 Steamed seafood soup with sea weed
青海苔と海鮮のスープ

1名様 ¥3,000
one portion 税サ別 ¥2,414

富帰竹絲鷄 Steamed mussels and silkie's chinese medical soup
烏骨鶏と蝦夷法螺貝の薬膳蒸しスープ

1名様 ¥4,000
one portion 税サ別 ¥3,219

至高佛跳牆 Steamed Special Chinese soup
跳龍門特製 山海珍味の壺蒸しスープ

1名様 ¥16,000
one portion 税サ別 #####

季節の逸品 Seasonal Hot dish

港式蒸地蚶 Steamed clam with garlic or blackbeans sauce
地ハマグリの蒸し物 〜ガーリック 又は 黒豆ソース〜

1個 ¥1,000
one portion 税サ別 ¥805

紫菜炒海鮮 Stir fried shrimp, shellfish and seaweed
海老とツブ貝の青海苔強火炒め

2名様 ¥4,000
Two persons 税サ別 ¥3,219

春餅銀針翅 Stir fried crab meat and egg with fish fin
蟹肉と蟹内子・コニッシュジャックの炒め 〜中華クレープ包み〜

1名様 ¥3,000
one portion 税サ別 ¥2,414

避風塘軟蟹 Stir fried soft shell crab with XO and garlic
ソフトシェルクラブのXO醬ガーリック炒め

2名様 ¥1,600
Two persons 税サ別 ¥1,288

花膠乾鮑仔 Stewed dried abalone with bird's nest
干しアワビと魚の浮袋の金華スープ煮込み

1名様 ¥3,600
one portion 税サ別 ¥2,897

波士殭龍蝦 Stir fried lobster with garlic or blackbeans sauce
活オマール海老の炒め 〜ガーリック 又は 黒豆ソース〜

2名様 ¥9,000
Two persons 税サ別 ¥7,241

季節の逸品 Seasonal Hot dish

粵醬和牛肉 Pan fried Japanese beef sirloin with black miso and barbecue sauce 黒毛和牛サーロインの煎り焼き ～黒みそバーベキューソース～	2名様 Two persons	¥9,000 税サ別 ¥7,241
鎮江羊仔骨 Pan fried lamb with black vinegar sauce 骨付きラム肉の煎り焼き ～鎮江黒酢ソース～	2名様 Two persons	¥3,600 税サ別 ¥2,897
西檸辣鷄球 Stir fried Chicken with Lemon chili pepper sauce 大山鶏のレモンチリペッパーソース	2名様 Two persons	¥3,800 税サ別 ¥3,058
脆鮮炸甘鯛 Deep fried white fish and milk with seaweed flavour 甘鯛と青海苔香るミルク揚げ物	2名様 Two persons	¥4,000 税サ別 ¥3,219
鹹魚豆腐鍋 Stewed Chicken and tofu with Chinese anchovy 香港塩漬け魚と鶏肉・豆腐の煮込み	2名様 Two persons	¥3,000 税サ別 ¥2,414
椒塩白飯魚 Deep fried white fish with spice salt 白魚の揚げ物 ～香港スパイスソルト～	2名様 Two persons	¥1,600 税サ別 ¥1,288

季節の麺・飯 Seasonal Noodle・Rice

桜蝦雲吞麵 Soup noodle with boiled cherry shrimp dumplings 海老ワンタン麵 ～釜揚げ桜海老スープ仕立て～	1名様 one portion	¥3,000 税サ別 ¥2,414
青海苔炒飯 Fried rice with seaweed and clams 青海苔とアサリのチャーハン	1名様 one portion	¥3,000 税サ別 ¥2,414



コニッシュジャックの炒め
～中華クレープ仕立て～



干しアワビと魚の浮袋の
金華スープ煮込み



海老ワンタン麵
～釜揚げ桜海老スープ仕立て～

前 菜 Appetizer

跳龍門拼盤 Special Assorted 5 kinds Small Appetizer per person 跳龍門特製 五種盛り合わせ	1名様 one portion	¥4,000 税サ別 ¥3,219
四季三拼盤 Special Assorted 3 kinds Small Appetizer per person 季節の3種冷製盛り合わせ	1名様 one portion	¥2,500 税サ別 ¥2,012
化皮乳猪件 Roasted suckling pig 子豚の薫焼き	4切 4pcs	¥8,400 税サ別 ¥6,758
玫瑰烤叉燒 Honey roasted pork 霧島豚の釜土焼きチャーシュー	2名様 Two persons	¥3,000 税サ別 ¥2,414
明盧近江鴨 Baked OMI duck with plum sauce 近江鴨の薫焼き	4切 4pcs	¥5,200 税サ別 ¥4,184
紅花貴妃鶏 Steamed chicken with shaoxing wine flavour 香港式 紅花香る国産蒸し鶏	2名様 Two persons	¥3,200 税サ別 ¥2,575
爽涼海蜇皮 2 kinds Jelly fish 2種クラゲの冷菜	2名様 Two persons	¥2,800 税サ別 ¥2,253
四季酸鹹菜 Spicy and sour pickled seasonal vegetables 季節野菜の漬物・ピクルス	2名様 Two persons	¥2,400 税サ別 ¥1,931

スープ Soup

上湯献官燕 Seafood and tofu thick soup ツバメの巣の金華スープ	1名様 one portion	¥12,000 税サ別 ¥9,655
断崖に作られる海燕の巣は、海藻や海苔を主食とする『金絲燕』が自らの唾液で作るものです。豊富なコラーゲンで美肌効果があるとされています。ほかにも疲労回復、食欲増進、整腸作用などがあるとされ古来より手に入れる難しさも加わって大変珍重されてきました。		
蟹皇海皇羹 Seafood and tofu thick soup 蟹内子と蟹肉の海鮮スープ	1名様 one portion	¥3,200 税サ別 ¥2,575
韭黄瑶柱羹 Dried scallop and golden Chinese chives thick soup 干し貝柱と黄ニラのスープ	1名様 one portion	¥2,800 税サ別 ¥2,253
是日靚燉湯 Today's steamed soup 跳龍門特製 季節の蒸しスープ	1名様 one portion	¥3,000 税サ別 ¥2,414

メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

The menu is included 13% service charge. Contents of the menu may be changed with purchasing conditions.

活魚 Fresh seafood

石班魚 Live grouper dish
ハタ

時価
market value

龍蝦 Live lobster dish
伊勢海老

時価
market value

蝦夷鮑魚 Live abalone dish
蝦夷アワビ

時価
market value

海蝦 Live shrimp dish
才巻き海老

時価
market value

象拔貝 Live geoduck clam dish
活けミル貝

時価
market value

地蛤 Live clam dish
ハマグリ

時価
market value

北寄貝 Live tresus keenae dish
ホッキ貝

時価
market value

調理理法 Cooking Methods

湯引き・蒸し・炒め・煮込み・刺身
Boil / steaming / stir-frying / Stew / Sashimi

海鮮料理 Seafood

蠔油乾鮑魚 Braised dried abalone with oyster sauce
干しアワビの姿煮込み ～オイスターソース～

1名様
one portion ￥15,000～

蠔油鮮鮑魚 Stewed live abalone with oyster sauce
蝦夷アワビのオイスターソース煮込み

1名様
one portion ￥2,000
税サ別 ￥1,610

碧緑炒雙鮮 Stir fried shrimp and scallops with seasonal vegetables
田園野菜と海老・ホタテ貝の強火炒め

2名様
Two persons ￥4,200
税サ別 ￥3,379

港式帆立貝 Steamed scallops with garlic or blackbeans sauce
ホタテ貝の蒸し料理 ～ガーリック 又は 黒豆ソース～

2名様
Two persons ￥3,000
税サ別 ￥2,414

干焼明蝦球 Stir fried shrimp with chilli sauce
海老のチリソース

2名様～
Two persons ￥3,600
税サ別 ￥2,897

港式鮮魚件 Steamed white fish with garlic or blackbeans sauce
鮮魚の蒸し物 ～ガーリック 又は 黒豆ソース～

1名様～
one portion ￥2,000
税サ別 ￥1,610

メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。 仕入れ状況により内容が変わることがございます。
The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions

鴨肉・鶏肉 Duck・Chicken

鶏を吊るし、幾度となく丹念に油を掛け続けることで身は柔らかく
肉汁からは芳醇な鶏そのものの香が楽しめる皮のパリッとした姿揚げに仕上がります。

富紅脆皮鶏 Crispy chicken
若鶏のクリスピー姿揚げ

一羽	whole	¥15,000 税サ別 ¥12,068
半羽	half	¥8,000 税サ別 ¥6,437

北京烤填鴨 Peking duck
北京ダック

一羽	whole	12本 12 pcs	¥16,000 税サ別 ¥12,873
半羽	half	6本 6 pcs	¥8,500 税サ別 ¥6,839
one portion		1本	¥1,500 税サ別 ¥1,207

清宮辣鶏球 Stir fried chicken and cashew nuts spicy style
大山鶏と2種唐辛子の甘辛炒め

2名様 Two persons	¥3,800 税サ別 ¥3,058
--------------------	-----------------------------

牛肉・豚肉 Beef・Pork

港式和牛肉 Pan fried Japanese beef tenderloin with
A5 近江牛ヒレ肉の煎り焼き ~2種類のソースからお選びください~
《黒豆ソース・黒胡椒ソース》《blackbeans sauce・black pepper sauce》

2名様 Two persons	¥13,000 税サ別 ¥10,459
--------------------	-------------------------------

黒椒和牛肉 Stir fried Japanese beef sirloin with black pepper sauce
A4黒毛和牛サーロインの煎り焼き ~カンボットペッパーソース~

2名様 Two persons	¥9,000 税サ別 ¥7,241
--------------------	-----------------------------

蠔油和牛片 Stir fried Japanese beef and vegetable with oyster sauce
和牛モモ肉のオイスターソース炒め

2名様 Two persons	¥4,200 税サ別 ¥3,379
--------------------	-----------------------------

柱候牛腩煲 Stewed beef with soybean flavour
牛バラ肉のやわらか煮込み

2名様 Two persons	¥3,200 税サ別 ¥2,575
--------------------	-----------------------------

香酥咕老肉 Sweet and sour pork
霧島豚肩ロースの甘酢ソース炒め

2名様 Two persons	¥2,800 税サ別 ¥2,253
--------------------	-----------------------------

巧製肩排骨 Pork shoulder sparerib dish
本日の特製豚肩スペアリブ料理

1人前 one portion	¥1,600 税サ別 ¥1,288
--------------------	-----------------------------

メニューの金額は税込みサービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。
The menu is included 13% sunvice charge Contents of the menu may be changed with purchasing cond itions

豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables

滑蛋炒蝦仁 Fluffy fried shrimp and OKUKUJI egg
奥久慈卵と海老の炒め

2名様
Two persons

¥2,600
税サ別 ¥2,092

蟹皇扒豆腐 Stewed tofu and seasonal vegetable with crab and crab yolk
2種豆腐と巻き湯葉料理 ～蟹肉・蟹内子あんかけ～

2名様
Two persons

¥3,800
税サ別 ¥3,058

八珍豆腐煲 Stewed deep fried tofu and yuba with seasonal vegetable
五目入り 揚げ豆腐の土鍋仕立て

2名様
Two persons

¥3,800
税サ別 ¥3,058

郊外中国蔬 Stir fried seasonal vegetable with
季節野菜の炒め 《塩・生姜・ニンニク・マレーシアソース・XO醤・豆鼓綾魚・腐乳》
《Salt・Ginger・Garlic・Malaysian sauce・XO sauce》

2名様
Two persons

¥3,000
税サ別 ¥2,414

點心 Dim sum

巧製蒸點心 Special 3kinds of steamed dumplings
特製蒸し点心3種盛り

¥1,500
税サ別 ¥1,207

煎炸雙美點 Special 2kinds of deep fried dumplings
特製揚げ点心2種盛り

¥900
税サ別 ¥725

筍尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings
海老入り蒸し餃子

2個
2pcs

¥900
税サ別 ¥725

乾蒸燒売皇 Steamed pork and shrimp dumplings
豚肉・海老入りシュウマイ

2個
2pcs

¥900
税サ別 ¥725

灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings
スープ入りショウロンポウ

2個
2pcs

¥900
税サ別 ¥725

鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls
海老入り春巻き

2本
2pcs

¥900
税サ別 ¥725

腊味蘿白糕 Pan-fried raddish cakes
干し海老と中国ソーセージ入り大根もち

2個
2pcs

¥900
税サ別 ¥725

猪肉蒸肉包 Steamed Meat buns
豚肉入り蒸し饅頭

1個
1pcs

¥450
税サ別 ¥363

麺・飯 Noodle・Rice

炒 麺 Fried noodle

海鮮精炒麺 Fried noodle with seafood thick sauce
海鮮あんかけ焼きそば

¥3,800
税サ別 ¥3,058

蠔油牛肉麺 Fried noodle with beef and seasonal vegetables thick sauce
和牛モモ肉のあんかけ焼きそば

¥3,400
税サ別 ¥2,765

豉油皇炒麺 Chinese fried noodle with soy sauce
香港風醬油焼きそば

¥2,800
税サ別 ¥2,277

炒 飯 Fried rice

蟹肉精炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce
ズワイ蟹とレタスの炒飯

¥3,400
税サ別 ¥2,765

広州精炒飯 Fried rice with shrimp and roasted pork
広東式 チャーシュー入りチャーハン

¥2,800
税サ別 ¥2,277

湯 麺 Soup noodle

金華上湯麺 Choryumon special soup noodles with dry cured ham
金華ハムスープのつゆそば

¥2,400
税サ別 ¥1,952

鮮蝦雲吞麺 Soup noodles with shrimp dumplings
海老ワンタンの金華スープつゆそば

¥2,600
税サ別 ¥2,114

柱候牛腩麺 Beef soup noodles with thick sauce
牛バラ肉のあんかけつゆそば

¥3,200
税サ別 ¥2,602

デザート Dessert

ツバメの巣追加+1,500円

椰汁凍官燕 Boiled coconut milk with Bird's nest
燕の巣入りココナッツミルク 〜冷製〜

1名様
one portion ¥12,000
税サ別 ¥9,757

杏仁凍豆富 Almond jelly
なめらか杏仁豆腐

1名様
one portion ¥1,500
税サ別 ¥1,220

香忙滑布丁 Mango pudding
マンゴープリン

1名様
one portion ¥1,500
税サ別 ¥1,220

椰汁西米露 Coconut milk tapioka
タピオカ入りココナッツミルク

1名様
one portion ¥1,500
税サ別 ¥1,220

擂沙芝麻球 Sesame dumplings
揚げ胡麻団子

1個
one portion ¥450
税サ別 ¥366

酥皮蛋撻仔 Special egg tart and baked sweets
マカオ風 特製エッグタルト

1個
one portion ¥450
税サ別 ¥366

メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。
The menu is included 13% service charge. Contents of the menu may be changed with purchasing conditions.