

前 菜 Appetizer

お台場・跳龍門で作られる焼き物は一つ一つ丁寧に焼き物師が専用の窯で毎日焼き上げます。
本場の香りや味を跳龍門オリジナルにアレンジした焼き物をお楽しみください。

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 ¥3,253
四季彩々碟 Seasonal special amuse 季節の冷製盛り合わせ	1名様～ one portion	¥2,500 税サ別 ¥2,033
脆皮烤烧肉 Roasted crispy pork 皮付き豚バラ肉の焼き物	2名様～ Two persons	¥3,600 税サ別 ¥2,927
玫瑰烤叉烧 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 ¥2,439
豉皇薩摩鶏 Steamed chicken with shaoxing wine flavour 薩摩若しゃもの特製醤油漬け	2名様～ Two persons	¥3,200 税サ別 ¥2,602
時蔬酸辣菜 Spicy and sour pickled seasonal vegetables 季節野菜の甘酢漬け	2名様～ Two persons	¥1,600 税サ別 ¥1,301
爽涼海蜇皮 Jelly fish 2種クラゲの冷菜	2名様～ Two persons	¥2,800 税サ別 ¥2,276

霧島豚の釜土焼きチャーシュー



前菜盛り合わせ



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.

燕の巣 Bird's nest

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。

上湯血官燕 Choryumon special red bird's nest soup with crab egg 希少 血燕の巣 ~金華スープ仕立て~	1名様~ one portion	¥15,000 税サ別¥12,195
蟹皇献官燕 Choryumon special bird's nest soup with crab egg 精選 燕の巣 ~蟹肉と蟹内子スープ仕立て~	1名様~ one portion	¥12,000 税サ別¥9,756
上湯献官燕 Choryumon special thick soup with bird's nest 精選 燕の巣 ~金華スープ仕立て~	1名様~ one portion	¥12,000 税サ別¥9,756

スープ Soup

蟹皇海皇羹 Seafood and tofu thick soup いろいろな海鮮入りスープ	1名様~ one portion	¥3,200 税サ別¥2,602
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¥2,276
是日靚燉湯 Today's steamed soup 跳龍門特製 旬の食材を取り入れた蒸しスープ	1名様~ one portion	¥2,600 税サ別¥2,114

乾物 Dried seafood

栄養価が高いことで知られてる乾物、特に魚介類には良質なたんぱく質、ミネラル、ビタミン
が豊富に含まれています。跳龍門では料理長自ら厳選した乾物を時間をかけ
食材のもつ旨味を最大限に生かした調理法で提供いたします。

蠔皇乾鮑魚 Braised dried abalone with oyster sauce 干し鮑の姿煮込み ~オイスターソース~	1名様~ one portion	¥15,000~ 税サ別¥12,195
蝦子烧海参 Braised sea cucumber and prawn egg 北海道産干しナマコと海老卵の煮込み	1名様~ one portion	¥4,000 税サ別¥3,252
上湯烩花膠 Stewed airblader with top grade soup 魚の浮袋 ~上湯煮込み~	1名様~ one portion	¥4,000 税サ別¥3,252
鮑参翅肚煲 3kinds of dried seafood with fish fin 干し鮑・ナマコ・魚の浮袋とコニッシュジャックの土鍋仕立て	1名様~ one portion	¥15,000 税サ別¥12,195

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

活魚 Fresh seafood

豊洲市場から仕入れる鮮魚
跳龍門はこの鮮魚の旨味を最大限に引き出した調理で提供いたします。
お好みの調理法がございましたらスタッフにお声掛けください。

石班魚 Live grouper dish
ハタ料理

時価
market value

龍蝦 Live lobster dish
伊勢海老料理

時価
market value

蝦夷鮑魚 Live abalone dish
鮑料理

時価
market value

海蝦 Live shrimp dish
才巻き海老料理

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

勢海老の湯引き
伊勢海老香る特製金華ハムスープ添え



干し鮑のオイスターソース煮込み



海鮮料理 Seafood

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¥1,626
碧緑炒雙鮮 Stir fried shrimp and scallops with seasonal vegetables 海老とホタテ貝の強火炒め	2名様～ Two persons	¥4,000 税サ別¥3,252
豉椒炒帶子 Stir fried scallops with blackbeans sauce ホタテ貝の発酵大豆蒸し	2名様～ Two persons	¥3,000 税サ別¥2,439
蒜茸蒸帶子 Steamed scallop with garlic ホタテのガーリック蒸し ～フィッシュソース～	2名様～ Two persons	¥3,000 税サ別¥2,439
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¥2,927
清蒸鮮魚件 Steamed white fish with green onion and ginger 鮮魚の切り身 ～葱生姜蒸し～	1名様～ one portion	¥2,000 税サ別¥1,626

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	¥12,000 税サ別¥9,756
黒椒和牛條 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¥7,317
蠔油牛肉片 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¥3,415
柱候牛腩煲 Stewed beef with soybean flavour 牛バラ肉・ハチノス・アキレス腱のやわらか煮込み	2名様～ Two persons	¥3,200 税サ別¥2,602
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¥2,276
椒塩猪肉片 Stir fried pork spicy style 霧島豚の葱たっぷりスパイス炒め	2名様～ Two persons	¥2,800 税サ別¥2,276
巧製肩排骨 Pork shoulder sparerib dish 特製豚肩スペアリブの柔らか煮	1人前 one portion	¥1,800 税サ別¥1,463

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。

當紅脆皮鶏 Crispy chicken 若鶏のクリスピー姿揚げ	一羽 whole		¥15,000 税サ別¥12,195
	半羽 half		¥8,000 税サ別¥6,504
北京烤填鴨 Peking duck 北京ダック	一羽 whole	12本 12 pcs	¥16,000 税サ別¥13,008
	半羽 half	6本 6 pcs	¥8,500 税サ別¥6,911
	one portion	1本	¥1,500 税サ別¥1,220
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¥3,089
油淋脆鶏腿 Fried crispy chicken 大山鶏のクリスピー揚げ～香味醤油～	2名様～ Two persons		¥3,400 税サ別¥2,764

豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables

蟹肉滑鶏蛋 fluffy fried crab and OKUKUJI egg 蟹肉と奥久慈卵の柔らか炒め	2名様～ Two persons		¥3,200 税サ別¥2,602
蟹肉炒鮮奶 Braised tofu and yuba topped with fresh crab yolk and meat thick sauce 蟹肉と卵白・クリーム炒め	2名様～ Two persons		¥3,400 税サ別¥2,764
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¥3,089
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醬》 《Salt・Ginger・Garlic・Malaysian sauce・XO sauce》	2名様～ Two persons		¥3,000 税サ別¥2,439
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～		¥3,800 税サ別¥3,089
蟹皇扒豆腐 Stewed tofu and seasonal vegetable with crab and crab yolk 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¥3,089

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.

麵・飯 Noodle・Rice

炒麵 Fried noodle

- 海鮮精炒麵** Fried noodle with seafood thick sauce
海鮮あんかけ焼きそば **¥3,800**
税サ別 ¥3,089
- 蠔油牛肉麵** 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 ¥2,764
- 豉油皇炒麵** Chinese fried noodle with soy sauce
香港風醤油焼きそば **¥2,800**
税サ別 ¥2,276
- 蟹膏伊府麵** Stewed longevity noodle with soft shell crab
跳龍門特撰 カニと長寿麵の煮込み ～ソフトシェルクラブ添え～ **¥3,600**
税サ別 ¥2,927

炒飯 Fried rice

- 蟹肉精炒飯** Fried rice with crab meat and lettuce
たっぷり蟹肉の炒飯 **¥3,200**
税サ別 ¥2,439
- 広州精炒飯** Fried rice with shrimp and roasted pork
広東式 チャーハン **¥2,800**
税サ別 ¥2,276
- 蟹膏精炒飯** Fried rice with soft shell crab
跳龍門特製カニのチャーハン ソフトシェルクラブ揚げ添え **¥3,600**
税サ別 ¥2,927

湯麵 Soup noodle

- 金華上湯麵** 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 ¥1,951
- 鮮蝦雲吞麵** Soup noodles with shrimp dumplings
海老ワンタンのつゆそば **¥2,600**
税サ別 ¥2,114
- 港式担々麵** Soup noodles with seafood and peanut sesame flavour
香港スタイル タンタン麵 **¥3,000**
税サ別 ¥2,439
- 柱候牛腩麵** 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
- 酸辣肉絲麵** Sour and spicy soup noodles with vegetables and shredded pork
彩り野菜と豚肉の酸味と辛味のつゆそば **¥3,000**
税サ別 ¥2,439

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¥1,220
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¥732
筍尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings 海老入り蒸し餃子	2個～ 2pcs	¥900 税サ別¥732
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¥732
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¥732
鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls 海老入り春巻き	2本～ 2pcs	¥900 税サ別¥732
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¥732

デザート Dessert

+1,500円でデザートに【ツバメの巣】追加いたします。

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¥9,756
杏仁凍豆腐 Almond jelly 杏仁豆腐	1名様～ one portion	¥1,500 税サ別¥1,220
香芒滑布丁 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 topped with seasonal fruit 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
播沙芝麻球 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