

前 菜 Appetizer

5種前菜盛り合わせ 1名様 ￥3,270
跳龍門五拼盤 Special Assorted 5 kinds Small Appetizer one portion 税サ別 ￥2,631

3種前菜盛り合わせ 1名様 ￥1,960
跳龍門三拼盤 Special Assorted 3 kinds Small Appetizer one portion 税サ別 ￥1,577

クラゲの冷菜 2名様 ￥2,610
凉拌海蜇皮 Jelly fish Two persons 税サ別 ￥2,100

ピータンと甘酢生姜の盛り合わせ 2名様 ￥1,960
松花皮蛋酸生姜 Century egg with sweet and sour ginger pickles Two persons 税サ別 ￥1,577

牛スネ肉の冷菜 2名様 ￥2,350
卤水牛腱 Beef shank cold dish Two persons 税サ別 ￥1,891

釜焼きチャーシュー 6切 ￥2,870
蜜汁叉焼 Honey roasted pork 6pcs 税サ別 ￥2,309

皮付き豚バラ肉のクリスピー焼き 6切 ￥2,870
脆皮焼肉 Roasted crispy pork 6pcs 税サ別 ￥2,309

燕の巣 Bird's nest

燕の巣のキヌガサ茸あんかけ 1名様 ￥11,870
竹笙扒官燕 Bird's nest and silk mushrooms in thick sauce one portion 税サ別 ￥9,550

燕の巣の蟹肉あんかけ 1名様 ￥13,050
蟹肉扒官燕 Bird's nest and crab in miso thick sauce one portion 税サ別 ￥10,499

燕の巣の上湯とろみスープ 1名様 ￥11,750
上湯燴官燕 Bird's nest thick soup one portion 税サ別 ￥9,453

燕の巣のキヌガサ茸巻き 1本 ￥5,500
竹笙釀官燕 Bird's nest wrapped in mushrooms 1 pcs 税サ別 ￥4,425

活魚・海鮮 Seafood

活魚 調理法：蒸し料理・煮込み料理・甘酢あんかけ 時価
活魚 Live Fish dish / Cooking methods: steamed dishes, stewed dishes, or sweet and sour sauce market value

伊勢海老料理 調理法：蒸し・金華スープ煮込み・葱生姜炒め 時価
龍蝦 Live lobster dish / Cooking methods: steamed dishes, stewed in special chinese ham soup, Stir fried with special sauce market value

ホタテのガーリック蒸し 1名様 ￥1,310
蒜茸蒸帶子 Steamed scallop with garlic one portion 税サ別 ￥1,054

ホタテの黒豆ソース炒め 1名様 ￥1,310
豉椒炒帶子 Stir fried scallop with black bean sauce one portion 税サ別 ￥1,054

海老のチリソース 4匹 ￥3,650
干焼明蝦球 Stir fried shrimp with chilli sauce 4 pcs 税サ別 ￥2,937

海老のマヨネーズソース 4匹 ￥3,650
沙律大蝦球 Deep fried shrimp topped with mayonnaise 4 pcs 税サ別 ￥2,937

海老のXO醬炒め 4匹 ￥3,650
XO炒大蝦球 Stir fried shrimp with XO sauce 4 pcs 税サ別 ￥2,937

すっぽん広東風煮込み 2名様～3名様 ￥10,300
紅炆天然水魚 Braised turtle in clay pot 2～3 persons 税サ別 ￥8,287

あわび・なまこ・魚の浮袋 Dried abalone / Sea urchin / Air bladder

干し鮑の姿煮込み ～オイスターソース～ 2名様 時価
原隻干鮑 Braised dried abalone with oyster sauce Two persons market value

日本産干しナマコの牡蠣ソース煮込み 2名様 ￥4,570
紅炆遼参 Japanes dried sea cucumber stewed in oyster sauce Two persons 税サ別 ￥3,677

日本産干しナマコ・椎茸・竹の子の海老卵煮込み 2名様 ￥5,870
蝦子雙冬炆遼参 Japanese dried sea cucumber, mushroom, bamboo shoots and shrimp stew Two persons 税サ別 ￥4,723

魚の浮袋・椎茸・竹の子の海老卵煮込み 2名様 ￥3,650
蝦子雙冬炆花膠 Stewed Air bladder with oyster sauce Two persons 税サ別 ￥2,937

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・牛肉・豚肉 Beef・Pork・Duck・Chicken

地鶏のクリスピー姿揚げ

富紅脆皮鶏 Crispy chicken



北京ダック

広東北京片皮鴨 Peking duck



季節野菜と和牛のオイスターソース炒め

時菜炒和牛 Stir fried Japanese Beef with seasonal vegetable

中華風和牛ロースのステーキ

中式和牛柳 Pan fried Japanese beef Chinese style

パイナップル入り香港風酢豚

港式咕嚕肉 Sweet and sour pork

スペアリブの香味揚げ

椒塩排骨 Deep fried spare rib in spice

牛バラ肉の香港風土鍋煮込み

柱候牛腩筋 Deep fried spare rib in Beijing style

點心 Dim sum

蟹肉と干し貝柱のスープ餃子

蟹肉瑤柱灌湯餃 Crabmeat and dried scallop soup dumplings

海老蒸し餃子

筍尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings

豚肉と海老のシュウマイ

乾蒸焼売皇 Steamed pork and shrimp dumplings

海老春巻き

鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls

海老入り春巻き

鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls

チャーシュー入り蒸しまんじゅう

蠔油叉焼包 Grilled pork buns

小籠包

灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings

スペアリブの黒豆味噌蒸し

豉汁蒸排骨 Steamed spare ribe with black bean sauce

湯葉包み牡蠣ソース蒸し

蠣油鮮竹子巻 Steamed vegetable oyster sauce wrapped in bean curd

黄ニラと海老入り湯葉の煎り焼き

韭黄煎竹卷 Fried yellow chives in bean curd sink

海老と韭の蒸し餃子

蝦蓉韭菜餃 Shrimp and chives dumplings

大根もち

蘿蔔糕 Pan fried raddish and Glutinous rice cake

スペアリブの黒豆味噌蒸し

豆豉蒸排骨 Steamed spare ribe with black bean sauce

1羽 whole ¥13,000
税サ別 ¥10,459

半羽 half ¥7,000
税サ別 ¥5,632

一羽 whole 6本〜12本 6pcs〜12pcs ¥15,000
税サ別 ¥12,068

半羽 Half 2本〜6本 2pcs〜6pcs ¥8,000
税サ別 ¥6,437

1本 1 pcs ¥1,500
税サ別 ¥1,207

2名様 Two persons ¥5,220
税サ別 ¥4,200

2名様 Two persons ¥5,220
税サ別 ¥4,200

2名様 Two persons ¥3,000
税サ別 ¥2,414

2名様 Two persons ¥3,390
税サ別 ¥2,728

2名様 Two persons ¥2,800
税サ別 ¥2,253

1名様 one portion ¥1,480
税サ別 ¥1,191

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

2個 2pcs ¥770
税サ別 ¥620

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・玉子 Tofu・Vegetables・Egg

揚げ豆腐の蟹肉あんかけ 2名様 ¥3,920
蟹肉扒豆腐 Fried tofu and crab meat with thick sauce Two persons 税サ別 ¥3,154

揚げ豆腐のキノガサ茸あんかけ 2名様 ¥3,920
竹笙扒豆腐 Fride tofu and bamboo mushroom with thick sauce Two persons 税サ別 ¥3,154

季節野菜の蟹肉あんかけ 2名様 ¥3,920
蟹肉扒時菜 Seasonal vegetable and crab meat with thick sauce Two persons 税サ別 ¥3,154

野菜の中華風煮浸し ～金華スープ仕立て～ 2名様 ¥3,920
上湯浸時菜 Braised vegetable in shantan sauce Two persons 税サ別 ¥3,154

海老と皮蛋・卵のふわふわ炒め 2名様 ¥3,920
鮮蝦皮蛋炒滑蛋 Stir fried shrimp,egg and century egg Two persons 税サ別 ¥3,154

季節野菜の炒め 2名様 ¥3,260
炒時菜蔬 Stir fried seasonal vegetable with salt Two persons 税サ別 ¥2,623

スープ Soup

干し貝柱と黄ニラのスープ 1名様 ¥2,800
韭黄瑶柱羹 Dried scallop and golden Chinese chives thick soup one portion 税サ別 ¥2,253

海鮮と豆腐のトロみスープ 1名様 ¥3,200
海鮮豆腐羹 Stir fried shrimp with chilli sauce one portion 税サ別 ¥2,575

本日の蒸しスープ 1名様 ¥3,000
是日燉湯 Today's steamed soup one portion 税サ別 ¥2,414

魚の浮袋と夏草花の蒸しスープ 1名様 ¥3,650
蟲草花燉花膠 Steamed fish air bladder and summer flower soup one portion 税サ別 ¥2,937

麺・飯 Noodle・Rice

炒 麵 Fried Noodle

福建風あんかけ炒飯 ¥3,000
福建炒飯 Fujian style fried rice with thick sauce 税サ別 ¥2,414

金華ハム 干し貝柱 卵白のあっさり炒飯 ¥3,000
脆貝雲腿旦白炒飯 Light fried rice with dry cured ham dried scallops and egg white 税サ別 ¥2,414

五目炒飯 ¥2,220
揚州炒飯 Fried rice with mix seafood and roasted pork 税サ別 ¥1,787

中華風アンチョビと鶏肉の炒飯 ¥2,420
咸魚鶏粒炒飯 Chinese style Anchovy fish and chicken fride rice 税サ別 ¥1,947

湯 麵 Soup Noodles

金華ハムスープのつゆそば ¥1,960
上湯生麵 Soup noodles 税サ別 ¥1,577

タンタン麵 ¥2,350
担々麵 Spicy sesame flavored noodles 税サ別 ¥1,891

牛バラ肉のつゆそば ¥2,350
牛腩湯麵 Beef soup noodles 税サ別 ¥1,891

炒 麵 Fried Noodle

和牛のあんかけ焼きそば ¥3,000
時菜牛肉炒麵 Japanese beef and vegetable Fried noodle with thick sauce 税サ別 ¥2,414

海鮮あんかけ焼きそば ¥3,000
海鮮炒麵 Seafood Fried noodle with thick sauce 税サ別 ¥2,414

黄ニラ入り醤油焼きそば ¥1,960
豉油皇炒麵 Chinese Fried noodle with soy sauce 税サ別 ¥1,577

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

予約料理 Reservation dishes

料理長厳選のスペシャルティ料理
跳龍門でしか味わえない予約限定料理
ご予約に関しましては3日前までにご注文お願いします。

Advanced Booking onlyplease make your reservation at least 3 days ago.

山海珍味の壺蒸しスープ ～ミニサイズ～	1名様 one portion	¥32,600
原鼎佛跳牆 Special Chinese steamed soup mountain and sea delicacies	税サ別	¥26,227

修行中のお坊さんが香りにつられて修行中にもかかわらず堀を飛び越えるほどの高貴な香りのスープ
数々の珍味や中国高級食材の乾物や薬膳と様々な食材を使う跳龍門スペシャルティ料理

熊の手の鮑ソース煮込み	6名様～8名様 6～8 portion	時価
紅紋原隻熊掌 Braised whole palm of bear in abalone sauce	税サ別	market value

マの手料理（熊掌）は、中国の伝統的な珍味として古くから珍重されてきました。
『孟子』には「魚も熊掌も欲しいが、両方得られないなら熊掌を選ぶ」といった記述があり
古代中国の王侯貴族にとって非常に価値のある高級食材

日本でも縄文時代から熊狩りが行われ、熊の手は貴重な食材として利用されていました。

仔豚の丸焼き一匹	8名様～10名様 8～10 portion	¥104,410
大紅片乳豬全體 Roasted suckling pig	税サ別	¥83,999

合鴨のタロ芋包み揚げ	1羽 whole	¥15,730
荔芙蓉酥鴨 Deep fried duck with mashed taro	税サ別	¥12,655

すっぽんの八宝詰め蓮の葉蒸し	6名様～8名様 6～8 portion	¥16,970
荷葉八寶蒸水魚 Steamed soft shelled turtle wrapped in Lotus leaf	税サ別	¥13,653

丸鶏の海老すり身包み胡麻揚げ	1羽 whole	¥14,300
芝麻脆皮百花鶏 Deep fried chicken wrapped in srimp pasts with sesame seeds	税サ別	¥11,505

半羽 Half	¥8,000
税サ別	¥6,437

デザート Dessert

燕の巣入りココナッツミルク煮	1名様 one portion	¥10,940
椰汁燉官燕 Bird's nest simmered in coconut milk	税サ別	¥8,802

燕の巣入りアーモンドスープ	1名様 one portion	¥10,940
杏汁燉官燕 Bird's nest almond soup	税サ別	¥8,802

白玉入り中華風 あずきのおしるこ	1名様 one portion	¥1,100
紅豆沙湯丸 Chinese style Red bean soup with Glutinous rice balls	税サ別	¥885

白玉入り中華風 黒ごまのおしるこ	1名様 one portion	¥1,100
芝麻糊湯丸 Black sesame soup with Glutinous rice balls	税サ別	¥885

白玉入り中華風 ミルクのおしるこ	1名様 one portion	¥1,100
核桃露湯丸 Walnut soup with Glutinous rice balls	税サ別	¥885

白玉入り中華風 アーモンドのおしるこ	1名様 one portion	¥1,100
杏仁茶湯丸 Warm almond soup with Glutinous rice balls	税サ別	¥885

季節のプリン	1名様 one portion	¥1,100
時果布丁 Today's Pudding	税サ別	¥885

杏仁豆腐	1名様 one portion	¥1,100
杏仁豆腐 Almond tofu	税サ別	¥885

タピオカ入りココナッツミルク	1名様 one portion	¥1,100
椰汁西米露 Coconut milk tapioka topped	税サ別	¥885

エッグプリンタルト	2個 2 pcs	¥850
鮮奶蛋仔 Baked egg tarts	税サ別	¥684

揚げ胡麻団子	2個 2 pcs	¥850
脆皮芝麻球 Deep's fried sesame balls	税サ別	¥684

カスタードまんじゅう	2個 2 pcs	¥850
流奶皇 Steamed creamy custard buns	税サ別	¥684

桃まんじゅう	2個 2 pcs	¥850
寿桃 Steamed Chinese sweet buns	税サ別	¥684

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

鶏肉料理 Chicken menu

若鶏のから揚げ

香酥炸子鶏 Japanese fried chicken

6ヶ
6 pcs 税サ別 ￥2,000
¥1,610

若鶏とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁 Stir fried chicken with Cashew nuts

2名様
Two persons 税サ別 ￥3,800
¥3,058

若鶏のカレー煮込み

咖喱煲鶏球 Deep fried chicken Curry flavore

2名様
Two persons 税サ別 ￥4,000
¥3,219

若鶏と花椎茸の蒸し物

北菇蒸鶏片 Steamed chicken and Shitake Mushrooms

2名様
Two persons 税サ別 ￥4,000
¥3,219

若鶏とセロリの炒め

西芹滑鶏絲 Stir fried chicken and Celery

2名様
Two persons 税サ別 ￥3,800
¥3,058

若鶏の揚げ物 レモンソース

西檸鶏 Deep fried chicken with lemon sauce

2名様
Two persons 税サ別 ￥3,800
¥3,058

オレンジチキン

橙子鶏 Orange flavor chicken

税サ別 ￥3,000
¥2,414

麺・飯 Noodle・Rice

鶏肉とレタスのチャーハン

鶏粒生菜炒飯 Fried rice with chicken and Vegetables

税サ別 ￥3,000
¥2,414

鶏肉入り醤油焼きそば

豉油皇鶏絲炒麵 Chicken fried noodle with soy sauce

税サ別 ￥3,000
¥2,414

野菜料理 Vegetable dish

前菜 Appetizer

季節野菜のピクルス

時蔬酸辣菜 Seasonal vegetables pickles

2名様
Two persons 税サ別 ￥1,500
¥1,207

干し椎茸と竹の子の湯葉包み

素鵝 Dried mushroom and Bamboo shoots wrapped in Beah curd skin

2名様
Two persons 税サ別 ￥1,820
¥1,465

逸品 Main dish

季節野菜の炒め

季節炒時菜 Stir fried seasonal vegetable

2名様
Two persons 税サ別 ￥3,000
¥2,414

インゲンの辛味炒め

干煸四季豆 Stir fried beans dish chilli taste

2名様
Two persons 税サ別 ￥3,400
¥2,736

精進マーボー豆腐

素麻婆豆腐 Meatless spicy chilli tofu

2名様
Two persons 税サ別 ￥3,600
¥2,897

野菜春巻き

錦鏤炸春卷 Vegetable spring roll

1本
1pcs 税サ別 ￥900
¥725

スープ Soup

コーンスープ

粟米羹 Corn soup

税サ別 ￥1,000
¥805

麺・飯 Noodle・Rice

季節野菜の炒飯

時蔬炒飯 Vegetable fried rice

1名様
one portion 税サ別 ￥3,200
¥2,575

季節野菜のつゆそば

時蔬湯麵 Soup noodle with stir fried vegetable

1名様
one portion 税サ別 ￥3,200
¥2,575

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.