

## 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。

<b>跳龍門拼盤</b> Our 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	<b>¥4,000</b> 税サ別¥3,253
<b>玫瑰烤叉燒</b> Honey roasted pork 霧島豚の釜土焼きチャーシュー	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>明盧近江鴨</b> Baked OMI duck with plum sauce 近江鴨の窯焼き 特製梅肉ソース	2名様～ Two persons	<b>¥3,800</b> 税サ別¥3,089
<b>貴妃薩摩鶏</b> Steamed chicken with shaoxing wine flavour 薩摩若しゃもの冷菜 ～貴妃仕立て～	2名様～ Two persons	<b>¥3,200</b> 税サ別¥2,602
<b>爽涼海蜇皮</b> Jelly fish 2種クラゲの冷菜	2名様～ Two persons	<b>¥2,800</b> 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



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。

<b>上湯献官燕</b> Choryumon special thick soup with bird's nest 極上燕の巣 ～上湯スープ仕立て～	1名様～ one portion	<b>¥12,000</b> 税サ別¥9,756
<b>蟹皇献官燕</b> Choryumon special bird's nest soup with crab egg 極上燕の巣 ～蟹肉と蟹内子スープ仕立て～	1名様～ one portion	<b>¥15,000</b> 税サ別¥12,195
<b>上湯献血燕</b> Choryumon special red bird's nest soup with crab egg 極上血燕の巣 ～上湯スープ仕立て～	1名様～ one portion	<b>¥15,000</b> 税サ別¥12,195

## スープ Soup

<b>韭黄瑶柱羹</b> Conpoy and golden Chinese chives thick soup 干し貝柱と黄ニラのとろみスープ	1名様～ one portion	<b>¥2,800</b> 税サ別¥2,276
<b>蟹皇海皇羹</b> Seafood and tofu thick soup 海の幸と豆腐のとろみスープ	1名様～ one portion	<b>¥3,200</b> 税サ別¥2,602
<b>是日靚燉湯</b> Today's steamed soup 跳龍門特製 季節の蒸しスープ	1名様～ one portion	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439

## 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。

<b>蠔皇乾鮑魚</b> 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	<b>¥15,000～</b> 税サ別¥12,195
<b>蝦子烧海参</b> 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	<b>¥4,000</b> 税サ別¥3,252
<b>上湯烩花膠</b> Earthen pot steam abalone sea urchin air bladder and roll yuba 魚の浮袋の金華ハムスープの煮込み	1名様～ one portion	<b>¥4,000</b> 税サ別¥3,252
<b>鮑参翅肚煲</b> 3kinds of dried seafood with fish fin 3種乾物とコニッシュジャックの土鍋仕立て	2名様～ Two persons	<b>¥15,000</b> 税サ別¥12,195

## 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

<b>蠔油鮮鮑魚</b> Stir fried 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	<b>¥2,000</b> 税サ別¥1,626
<b>碧緑炒雙鮮</b> Stir fried prawns and scallops with seasonal vegetables 海老とホタテの強火炒め	2名様～ Two persons	<b>¥4,000</b> 税サ別¥3,252
<b>豉椒炒帶子</b> Stir fried scallops with blackbeans sauce ホタテの発酵黒豆味噌炒め	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>蒜茸蒸帶子</b> Steamed scallop with garlic ホタテのガーリック蒸し	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>干焼明蝦球</b> Stir fried prawns with chilli sauce 海老のチリソース	2名様～ Two persons	<b>¥3,600</b> 税サ別¥2,927

## 牛肉・豚肉 Beef・Pork

<b>港式和牛肉</b> Pan fried Japanese beef tenderloin with 国産和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	<b>¥12,000</b> 税サ別¥9,756
<b>蠔油牛肉片</b> Stir fried Japanese beef and vegetable 和牛モモ肉のオイスターソース炒め	2名様～ Two persons	<b>¥3,800</b> 税サ別¥3,089
<b>柱候牛腩煲</b> Stew beef ribs with soybean flavour 牛バラ肉のやわらか煮込み ～跳龍門オリジナル中国味噌～	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>巧製肩排骨</b> Pork shoulder sparerib dish with 豚肩スペアリブ料理	1人前 one portion	<b>¥1,800</b> 税サ別¥1,463
<b>香酥咕老肉</b> Sweet and sour pork 霧島豚肩ロースの甘酢ソース炒め	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>椒塩猪肉片</b> Stir fried pork spicy style 霧島豚のピリ辛スパイス炒め	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>黒椒炒肉片</b> Stir fried pork with black pepper and black vinegar 霧島豚のカンポットペッパーと黒酢の炒め	2名様～ Two persons	<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439

## 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。

<b>當紅脆皮鶏</b> Crispy chicken 薩摩若軍鶏のクリスピー姿揚げ	一羽 whole		<b>¥15,000</b> 税サ別¥12,195
	半羽 half		<b>¥8,000</b> 税サ別¥6,504
<b>北京烤填鴨</b> Peking duck 北京ダック	一羽 whole	12本 12 pcs	<b>¥16,000</b> 税サ別¥13,008
	半羽 half	6本 6 pcs	<b>¥8,500</b> 税サ別¥6,911
	one portion	1本	<b>¥1,500</b> 税サ別¥1,220
<b>片皮薩摩鶏</b> Rolled crispy chicken with pancakes 薩摩しゃものクリスピー揚げとクレープ包み	一羽 whole	12本 12 pcs	<b>¥16,000</b> 税サ別¥13,008
	半羽 half	6本 6 pcs	<b>¥8,500</b> 税サ別¥6,911
<b>清宮辣鶏球</b> Stir fried chicken and cashew nuts dish Chinese style 大山鶏と2種唐辛子の甘辛炒め	2名様～ Two persons		<b>¥3,800</b> 税サ別¥3,089
<b>豆豉滑鶏煲</b> Stewed chicken with blackbeans sauce 大山鶏モモ肉と発酵黒豆味噌の炒め	2名様～ Two persons		<b>¥3,200</b> 税サ別¥2,602
<b>油淋脆鶏腿</b> Fried crispy chicken 大山鶏のモモ肉のクリスピー揚げ～香味醤油～	2名様～ Two persons		<b>¥3,400</b> 税サ別¥2,764

## 豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables

<b>蟹肉滑鶏蛋</b> fluffy fried crab and OKUKUJI egg 蟹肉と奥久慈卵の柔らか炒め	2名様～ Two persons		<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>蟹皇扒豆腐</b> Braised tofu and yuba topped with fresh crab yolk and meat thick sauce 蟹肉と蟹卵入り湯葉・豆腐の煮込み	2名様～ Two persons		<b>¥3,800</b> 税サ別¥3,089
<b>素食烧豆腐</b> Stewed tofu and yuba with seasonal vegetable 彩り野菜と湯葉・豆腐の煮込み	2名様～ Two persons		<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>郊外中国蔬</b> 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》 《Salt・Ginger・Garlic・Malaysian sauce・XO sauce》	2名様～ Two persons		<b>¥3,000</b> 税サ別¥2,439
<b>滑蛋炒蝦仁</b> Fluffy fried shrimp and OKUKUJI egg 海老と卵のふわふわ炒め	2名様～ Two persons		<b>¥2,600</b> 税サ別¥2,114
<b>海味雜菜煲</b> Stewed dried shrimp, dried scallop and shrimp egg with vegetable 干し海老・干し貝柱・海老卵入り野菜の土鍋仕立て	2名様～ Two persons		<b>¥3,500</b> 税サ別¥2,846

## 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 ¥3,600  
税サ別 ¥2,927
- 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 ¥3,200  
税サ別 ¥2,602
- 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 crab meat  
カニと長寿麵の煮込み ~ソフトシェルクラブ添え~ ¥3,500  
税サ別 ¥2,846

### 炒飯 Fried rice

- 蟹肉精炒飯** Fried rice with crab meat and lettuce  
蟹肉とレタスの炒飯 ¥3,000  
税サ別 ¥2,439
- 広州精炒飯** Fried rice with shrimp and roasted pork  
海老と叉焼入り 五目炒飯 ¥2,800  
税サ別 ¥2,276
- 蟹膏精炒飯** Fried rice with crab meat and crab yolk  
特製カニのチャーハン ソフトシェルクラブ揚げ添え ¥3,500  
税サ別 ¥2,846

### 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 ¥2,200  
税サ別 ¥1,789
- 鮮蝦雲吞麵** Soup noodles with shrimp dumplings  
海老ワンタンのつゆそば ¥2,000  
税サ別 ¥1,626
- 港式担々麵** Soup noodles with seafood and peanut sesame flavour  
香港式 海鮮仕立てのピーナッツ・胡麻風味のつゆそば ¥2,800  
税サ別 ¥2,276
- 柱候牛腩麵** Beef soup noodles with thick sauce  
牛バラ肉のあんかけつゆそば ¥3,000  
税サ別 ¥2,439
- 酸辣肉絲麵** Sour and spicy soup noodles with vegetables and shredded pork  
彩り野菜と豚肉の細切り酸味と辛味のつゆそば ¥2,800  
税サ別 ¥2,276

## 點心 Dim sum

筍尖鮮蝦餃 Steamed prawn dumplings 海老入り蒸し餃子	2個～ Two persons	¥900 税サ別¥732
乾蒸焼売皇 Steamed pork and prawn dumplings 豚肉・海老入りシュウマイ	2個～ Two persons	¥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～ Two persons	¥900 税サ別¥732
鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls 海老入り春巻き	2本～ Two persons	¥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～ Two persons	¥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
官燕蛋撻仔 Special egg tart with bird's nest and baked sweets 燕の巣入り特製エッグタルト	1個～ one portion	¥1,500 税サ別¥1,220