

# 飲茶コース

Dim sum course

ランチタイム限定

## 3種特製蒸し点心

3種点心

Special Dim sum

## 選択点心

点心

Dim sum

90分のオーダーバイキング形式のご注文となります。

ご注文の際は別紙にてご用意いたします。

It will be an order buffet format for 90 minutes. A separate sheet will be provided when ordering.

## 逸品スープ

自選是日湯

Today's recommended soup

## 本日の逸品

当日料理

Today's recommended dishes

## 季節の野菜炒め

当日素菜料理

Today's recommended vegetable dish

## 本日のお食事

当日麵飯

Today's recommended noodle or rice

## デザート

季節好点心

Dessert

¥8,000

税サ別 ¥6,504

ラストオーダー13:00 lastorder 13:00

※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※2名様から最大8名様でのご利用となります。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions ※Maximum of 8 persons.

蒸點心・蒸小菜 Steamed Dim sum  
～蒸し点心・蒸し料理～

乾蒸燒売皇 Steamed pork and prawn dumplings  
海老と豚肉入りシュウマイ

筍尖蝦餃 Steamed prawn dumplings  
海老入り蒸し餃子

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

蠔油叉燒包 Grilled pork buns  
チャーシュー入り蒸しまんじゅう

鼓汁蒸排骨 Steamed spare ribs with Black Bean  
スペアリブの黒豆ソース蒸し

蒜茸魷魚仔 Steamed squid with garlic  
イカのガーリック蒸し

XO釀倭瓜 Wok-fried eggplant and pork with XO sauce  
豚肉入り茄子の挟み揚げ XO醬ソース

煎炸點心 Pan fried /Deep fried Dim sum  
～焼き点心・揚げ点心～

鮮蝦炸春卷 Prawn spring rolls  
海老入り春巻き

韭黃煎竹卷 Pan fried chives and vegetable in bean card  
黄ニラ入り湯葉の煎り焼き

安蝦咸水餃 Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables  
豚肉・海老入りもち米揚げ餃子

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

沙律明蝦筒 Deep-fried Shrimp with Lemon Mayonnaise sauce  
海老の包み揚げ ～レモンマヨネーズ添え～

是日燒點心 Today's steamed Dim sum  
季節の特製点心  
内容はスタッフにお尋ねください。

北京烤填鴨 Peking duck  
北京ダック

自選湯 Soup お一人様1品のみ  
～スープ料理～

蟹肉瑤柱灌湯餃 Steamed crab meat dumplings  
蟹肉と干し貝柱のスープ餃子

自選是燉湯 Today's steamed soup  
本日の蒸しスープ

自選是燉湯 Steamed fish fin soup  
コニッシュジャックの姿煮込み +¥3,000

逸品 Hot dish お一人様1品のみ  
～一品料理～

干燒明蝦仁 Stir fried prawns with chilli sauce  
海老のチリソース

香酥炸子雞 Deep-fried chicken  
若鶏の唐揚げ

麻婆燒豆腐 Hot chilli Mapo Tofu  
マーボー豆腐

麵・飯 Noodle・Rice お一人様1品のみ

広州精炒飯 Fried rice  
海老と叉焼入り 五目炒飯

鮮蝦雲吞麵 Soup noodles with shrimp dumplings  
海老入りワンタンのつゆそば

珍珠糯米飯 Lotus leaf wrapped sticky rice  
五目入りもち米のチマキ

皮蛋粥 Rice porridge with duck egg  
ピータンと豚肉のお粥

白米 Rice  
ライス

甜品 dessert お一人様1品のみ  
～デザート～

杏仁凍豆腐 Almond jelly  
杏仁豆腐

香芒凍布甸 Mango pudding  
マンゴープリン

椰汁西米露 Coconut milk tapioka topped  
タピオカのココナッツミルク

120分のオーダーバイキングとなります。ラストオーダーは30分前になります。最大8名様でのご利用になります。  
食べ残しが多かった場合には追加料金をいただく場合がございます。またお持ち帰りをご遠慮下さい。

120 minutes buffet. Last order is 30 minutes before. Maximum of 8 persons.

If there are too many leftovers, we may charge an additional fee. Please refrain from taking your food home with you.

# 龍唐

Long Tang

## 季節の3種盛り合わせ

春季彩小菜  
Appetizer

## 霧島豚・近江鴨の盛り合わせ

龍唐焼拼盤  
Special grilled appetizer

## ハマグリの黒ニンニクと発酵大豆の蒸し物とハタの湯引き

石班蒸地蛤  
Steamed clam with black garlic and steamed grouper

## コニッシュジャックとキヌガサ茸・干し貝柱・蟹肉入り上湯スープ

上湯竹筴翅  
Steamed soup with bamboo fungus, bird's nest and clam meat

## 大山鶏のクリスピー揚げ～青のりの揚げ物添え～

跳龍門脆鷄  
Special Crispy chicken with fried sea weed

## 中国野菜と甲イカの炒め～マレーシアソース～

馬拉中国蔬  
Stir fried chinese vegetable and squid with Malaysia sauce

## 澄ましスープのつゆそば～山椒チリソースの水餃子添え～

炒手同生麵  
Simple soup noodle with chilli sauce dumpling

## タピオカ入りマンゴーの冷製デザート

楊枝凍金露  
Mango dessert

## 香港小菓子

美點心雙輝  
Sweets

¥10,000

税サ別 ¥8,130

ランチ限定 ※2名様からのご注文になります。  
コースラストオーダー14:00 Course last order 14:00

※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.