

ランチコース launch course

飲茶プラン

6,800円 (税サ込)

前菜3種特製蒸し点心
Special Dim sum

オーダーバイキング点心
Dim sum

逸品スープ
Today's recommended soup

野菜炒め
Today's recommended vegetable dish

本日のお食事
Today's recommended Noodle or rice

デザート
Dessert

白虎

Bai hu

10,000円 (税サ込)

前菜盛り合わせ
Appetizer

地ハマグリの黒豆ソース蒸し
～香港スタイル～
Steamed shell fish with blackbeans sauce

季節の蒸しスープ
Today's steamed soup

海老とツブ貝・青海苔の強火炒め
Stir fried scallop and seaweed

牛バラ肉とカブの柔らか煮
Stewed beef dish

海老ワンタン麺
～釜揚げ桜海老スープ仕立て～
Chelly shrimp and dumplings soup noodle

杏仁豆腐・デザート
Almond jelly & sweets

朱雀

Zhu que

16,000円 (税サ込)

季節の前菜盛り合わせ
Appetizer

蟹肉・蟹卵とコニッシュジャックの炒め
～中華クレープ包み～
Stir fried crab meat and egg with fish fin

ツバメの巣・飾り大根・干し貝柱の
蒸しスープ
Scallop and chicken's steamed soup with bird's nest

ミルクの天ぷら ～青海苔風味～
Deep fried seaweed with milk

活オマール海老の姿蒸し
～発酵唐辛子仕立て～
Steamed lobster with spicy sauce

ウェルシュラム肉の煎り焼き
甘鯛の松笠仕立て ～鎮江黒酢ソース～
Pan fried lamb with black vinegar sauce

桜海老の煮込み麺 ～海老ワンタン添え～
Cheely shrimp and dumpling's soup noodle

マンゴープリン・季節のデザート
Mango pudding & Sweets

※2名様からのご注文になります。

※ラストオーダー14:00 飲茶プランラストオーダー 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。

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

ディナーコース

dinner course

青龍

Qing long

16,000円

季節の前菜盛り合わせ

Appetizer

蟹肉・蟹卵とコニッシュジャックの炒め
～中華クレープ包み～

Stir fried crab meat and egg with fish fin

ツバメの巣・飾り大根・干し貝柱の蒸しスープ

Scallop and chicken's steamed soup with bird's nest

ミルクの天ぷら ～青海苔風味～

Deep fried seaweed with milk

活オマール海老の姿蒸し ～発酵唐辛子仕立て～

Steamed lobster with spicy sauce

骨付きラム肉の煎り焼き
甘鯛の松笠仕立て ～黒酢ソース～

Pan fried lamb with black vinegar sauce

桜海老の煮込み麺 ～海老ワンタン添え～

Cheely shrimp and dumpling's soup noodle

マンゴープリン&季節のデザート

Mango pudding & Sweets

鳳凰

Feng huang

24,000円

季節の特撰前菜盛り合わせ

Appetizer

干し鮑と魚浮袋の金華スープ煮込み
～燕の巣添え～

Stewed dried abalone with bird's nest

ツブ貝と烏骨鶏の薬膳蒸しスープ

Steamed soup with abalone and chicken

蟹肉と蟹内子・コニッシュジャックの
中華クレープ仕立てと甘鯛の松笠仕立て

Stir fried crab meat and egg with fish fin

活伊勢海老のガーリック蒸し

Stewed lobster garlic style

黒毛和牛サーロイン煎り焼き
～黒味噌バーベキューソース～

Pan fried Japanese beef with barbecue sauce

桜海老とハタの蒸しご飯

Steamed rice with cherry shrimp and fish

マンゴープリン&季節のデザート

Mango pudding & Sweets

※2名様からのご注文になります。

※ラストオーダー20:00

※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.

前 菜 Appetizer

跳龍門特製 五種盛り合わせ
跳龍門拼盤 Special Assorted 5 kinds Small Appetizer per person

1名様
one portion
¥4,000
税サ別 ¥3,219

季節の三種冷製盛り合わせ
四季三拼盤 Special Assorted 3 kinds Small Appetizer per person

1名様
one portion
¥2,500
税サ別 ¥2,012

子豚の窯焼き
化皮乳猪件 Roasted suckling pig

4切
4pcs
¥8,400
税サ別 ¥6,758

霧島豚の窯焼きチャーシュー
玫瑰烤叉烧 Honey roasted pork

2名様
Two persons
¥3,000
税サ別 ¥2,414

近江鴨の窯焼き ～梅ソース～
明盧近江鴨 Baked OMI duck with plum sauce

4切
4pcs
¥5,200
税サ別 ¥4,184

香港式 国産蒸し鶏 ～紅花風味～
紅花貴妃鶏 Steamed chicken with shaoxing wine flavour

2名様
Two persons
¥3,200
税サ別 ¥2,575

2種クラゲの冷菜
爽涼海蜇皮 2 kinds Jelly fish

2名様
Two persons
¥2,800
税サ別 ¥2,253

季節野菜の中華風ピクルス
四季酸鹹菜 Spicy and sour pickled seasonal vegetables

2名様
Two persons
¥4,800
税サ別 ¥3,862

スープ Soup

ツバメの巣の金華スープ
上湯献官燕 Choryumon special thick soup with bird's nest

1名様
one portion
¥12,000
税サ別 ¥9,655

蟹内子と蟹肉の海鮮スープ
蟹皇海皇羹 Seafood and tofu thick soup

2名様
Two persons
¥1,600
税サ別 ¥9,655

干し貝柱と黄ニラのスープ
茱黄瑶柱羹 Dried scallop and golden Chinese chives thick soup

2名様
Two persons
¥2,800
税サ別 ¥1,288

跳龍門特製 季節の蒸しスープ
是日靚燉湯 Today's steamed soup

2名様
Two persons
¥2,800
税サ別 ¥2,253

活魚・海鮮 Fresh seafood・seafood

ハタ 《お好みの調理法・味付けで》
石斑魚 Live grouper dish

時価
market value

伊勢海老 《お好みの調理法・味付けで》
龍蝦 Live lobster dish

時価
market value

蝦夷アワビ 《お好みの調理法・味付けで》
蝦夷鮑魚 Live abalone dish

時価
market value

才巻海老 《お好みの調理法・味付けで》
海蝦 Live shrimp dish

時価
market value

ハマグリ 《お好みの調理法・味付けで》
地蛤 Live clam dish

時価
market value

ホッキ貝 《お好みの調理法・味付けで》
北寄貝 Live tressus keenae dish

時価
market value

活けミル貝 《お好みの調理法・味付けで》
象拔貝 Live geoduck clam dish

時価
market value

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

1名様
one portion
¥15000～

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

1名様
one portion
¥4,200
税サ別 ¥3,379

海老とホタテの強火炒め
碧綠炒雙鮮 Stir fried shrimp and scallops with seasonal vegetables

2名様
Two persons
¥3,000
税サ別 ¥2,414

ホタテの蒸し物 ～ガーリック又は黒豆ソース～
港式帆立貝 Steamed scallops with garlic or blackbeans sauce

2名様
Two persons
¥3,000
税サ別 ¥2,414

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

2名様
Two persons
¥3,600
税サ別 ¥2,897

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

2名様
Two persons
¥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% sunvice charge Contents of the menu may be changed with purchasing cond itions

鴨肉・鶏肉・牛肉・豚肉 Beef・Pork・Duck・Chicken

若鶏のクリスピー姿揚げ 1羽 ￥15,000
富紅脆皮鶏 Crispy chicken whole 税サ別 ￥12,068

半羽 ￥8,000
half 税サ別 ￥6,437

北京ダック 1羽 ￥16,000
北京烤填鴨 Peking duck 12pcs 税サ別 ￥12,873

半羽 ￥8,500
6pcs 税サ別 ￥6,839

1本 ￥1,500
1 pcs 税サ別 ￥1,207

大山鶏と2種唐辛子の甘辛炒め 2名様 ￥3,200
清宮辣鶏球 Stir fried chicken and cashew nuts spicy style Two persons 税サ別 ￥2,575

近江牛ヒレ肉の煎り焼き 1名様 ￥13,000
港式和牛肉 Pan fried Japanese beef tenderloin one portion 税サ別 ￥10,459

和牛肉のオイスターソース炒め 2名様 ￥4,200
蠔油和牛片 Stir fried Japanese beef and vegetable with oyster sauce Two persons 税サ別 ￥3,379

牛バラ肉のやわらか煮込み 2名様 ￥3,200
柱候牛腩煲 Stewed beef with soybean flavour Two persons 税サ別 ￥2,575

霧島豚の甘酢炒め 2名様 ￥2,800
香酥咕老肉 Sweet and sour pork Two persons 税サ別 ￥2,253

本日の特製豚スペアリブ料理 1名様 ￥2,800
巧製肩排骨 Pork shoulder sparerib dish one portion 税サ別 ￥2,253

豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables

奥久慈卵と海老の炒め 2名様 ￥2,600
滑蛋炒蝦仁 Fluffy fried shrimp and OKUKUJI egg Two persons 税サ別 ￥2,092

揚げ豆腐と巻き湯葉の蟹肉あんかけ 2名様 ￥3,800
蟹皇扒豆腐 stewed tofu and seasonal vegetable with crab and crab york Two persons 税サ別 ￥3,058

揚げ豆腐の五目煮込み ～鍋仕立て～ 2名様 ￥3,800
八珍豆腐煲 Stewed deep fried tofu and yuba with seasonal vegetable Two persons 税サ別 ￥3,058

季節野菜の炒め 2名様 ￥3,000
郊外中国蔬 Stir fried seasonal vegetable Two persons 税サ別 ￥2,414

豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables

特製蒸し点心3種盛り 1名様 ￥1,500
巧製蒸點心 Special 3kinds of steamed dumplings one portion 税サ別 ￥1,207

特製揚げ点心2種盛り 1名様 ￥1,500
煎炸雙美點 Special 2kinds of deep fried dumplings one portion 税サ別 ￥1,207

海老入り蒸し餃子 2個 ￥900
筍尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings 2pcs 税サ別 ￥725

豚肉・海老入りシュウマイ 2個 ￥900
乾蒸焼売皇 Steamed pork and shrimp dumplings 2pcs 税サ別 ￥725

小籠包 2個 ￥900
灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings 2pcs 税サ別 ￥725

海老入り春巻き 2個 ￥900
鮮蝦炸春巻 Shrimp spring rolls 2pcs 税サ別 ￥725

干し海老と中国ソーセージ入り大根もち 2個 ￥900
腊味蘿白糕 Pan-fried raddish cakes 2pcs 税サ別 ￥725

豚肉入り蒸し饅頭 2個 ￥900
猪肉蒸肉包 Steamed Meat buns 2pcs 税サ別 ￥725

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

麺・飯 Noodle・Rice

炒 麵 Fried noodle

海鮮あんかけ焼きそば

海鮮精炒麵 Fried noodle with seafood thick sauce

¥3,800

税サ別 ¥3,058

和牛あんかけ焼きそば

蠔油牛肉麵 Fried noodle with beef and seasonal vegetables thick sauce

¥3,800

税サ別 ¥3,058

香港風醤油焼きそば

豉油皇炒麵 Chinese fried noodle with soy sauce

¥3,800

税サ別 ¥3,058

炒 飯 Fried rice

ずわい蟹とレタスの炒飯

蟹肉精炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce

¥3,400

税サ別 ¥2,736

広東式 五目チャーハン

広州精炒飯 Fried rice with Seafood and roasted pork

¥2,800

税サ別 ¥2,253

炒 飯 Fried rice

金華スープのつゆそば

金華上湯麵 Choryumon special soup noodles with dry cured ham

¥2,400

税サ別 ¥1,931

海老ワンタンのつゆそば ～金華スープ仕立て～

鮮蝦雲吞麵 Soup noodles with shrimp dumplings

¥2,600

税サ別 ¥2,092

牛バラ肉のあんかけつゆそば

柱候牛腩麵 Beef soup noodles with thick sauce

¥3,200

税サ別 ¥2,575

デザート Dessert

燕の巣入り冷製ココナッツミルク

滑蛋炒蝦仁 Fluffy fried shrimp and OKUKUJI egg

1名様

one portion

¥12,000

税サ別 ¥9,655

杏仁豆腐

杏仁凍豆腐 Almond jelly

1名様

one portion

¥1,500

税サ別 ¥1,207

マンゴープリン

香忙滑布丁 Mango pudding

1名様

one portion

¥1,500

税サ別 ¥1,207

タピオカ入りココナッツミルク

椰汁西米露 Coconut milk tapioka

1名様

one portion

¥1,500

税サ別 ¥1,207

揚げ胡麻団子

擂沙芝麻球 Sesame dumplings

1個

1 pcs

¥450

税サ別 ¥363

エッグプリンタルト

酥皮蛋撻仔 Special egg tart and baked sweets

1個

1 pcs

¥450

税サ別 ¥363



3,000円（税サ込）

お誕生や記念日にメッセージプレートのご用意もございます。

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