

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。

四季彩々碟 Special seasonal appetizer
季節の食材を取り入れた3種冷菜

1名様～
one portion **¥2,500**
税サ別¥2,033

跳龍門拼盤 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 **¥4,000**
税サ別¥3,253

玫瑰烤叉燒 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

明盧近江鴨 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 **¥3,800**
税サ別¥3,089

貴妃薩摩鶏 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 **¥3,200**
税サ別¥2,602

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。

上湯献官燕 Choryumon special thick soup with bird's nest 1名様～ **¥12,000**
極上燕の巣 ～上湯スープ仕立て～ one portion 税サ別¥9,756

蟹皇献官燕 Choryumon special bird's nest soup with crab egg 1名様～ **¥15,000**
極上燕の巣 ～蟹肉と蟹内子スープ仕立て～ one portion 税サ別¥12,195

スープ Soup

至高佛跳牆 Steamed Special Chinese soup 1名様～ **¥18,000**
跳龍門特製 山海珍味の壺蒸しスープ one portion 税サ別¥14,634

薬膳燉山端 Steamed soft shell turtle soup 1名様～ **¥4,000**
薬膳入りスッポンの蒸しスープ one portion 税サ別¥3,252

當帰竹絲鷄 Steamed mussels and silkie's chinese medical soup 1名様～ **¥4,000**
烏骨鶏と蝦夷法螺貝の薬膳蒸しスープ one portion 税サ別¥3,252

韭黄瑶柱羹 Conpoy and golden Chinese chives thick soup 1名様～ **¥2,800**
干し貝柱と黄ニラのとろみスープ one portion 税サ別¥2,276

蟹皇海皇羹 Seafood and tofu thick soup 1名様～ **¥3,200**
蟹卵・海の幸と豆腐のとろみスープ one portion 税サ別¥2,602

是日靚燉湯 Today's steamed soup 1名様～ **¥3,000**
跳龍門特製 季節の蒸しスープ one portion 税サ別¥2,439

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 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	¥2,000 税サ別¥1,626
碧緑炒雙鮮 Stir fried prawns and scallops with seasonal vegetables 海老とホタテの強火炒め	2名様～ Two persons	¥4,000 税サ別¥3,252
豉椒炒帶子 Stir fried scallops with blackbeans sauce ホタテの発酵黒豆味噌炒め	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	2名様～ Two persons	¥3,000 税サ別¥2,439
干焼明蝦球 Stir fried prawns with chilli sauce 海老のチリソース	2名様～ Two persons	¥3,600 税サ別¥2,927

牛肉・豚肉 Beef・Pork

港式和牛肉 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	¥12,000 税サ別¥9,756
黒椒和牛條 Stir fried Japanese beef sirloin with black pepper sauce 和牛サーロインのカンポットペッパー炒め	2名様～ Two persons	¥8,000 税サ別¥6,504
蠔油牛肉片 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	¥3,800 税サ別¥3,089
柱候牛腩煲 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	¥3,000 税サ別¥2,439
巧製肩排骨 Pork shoulder sparerib dish with 豚肩スペアリブ料理	1人前 one portion	¥1,800 税サ別¥1,463
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	¥3,000 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。

當紅脆皮鶏 Crispy chicken 伊達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 dish Chinese 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 大山鶏のモモ肉のクリスピー揚げ～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	¥3,000 税サ別¥2,439
--	---------------------	---------------------

滑蛋炒蝦仁 Fluffy fried shrimp and OKUKUJI egg 海老と卵のふわふわ炒め	2名様～ Two persons	¥2,600 税サ別¥3,089
--	---------------------	---------------------

蟹皇扒豆腐 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	¥3,800 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
---	---------------------	---------------------

郊外合国蔬 Stir fried seasonal mix vegetable with いろいろな田園野菜のさっぱり炒め	2名様～ Two persons	¥3,200 税サ別¥2,602
--	---------------------	---------------------

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.

麺・飯 Noodle・Rice

炒麺 Fried noodle

海鮮精炒麺 Fried noodle with seafood thick sauce **¥3,600**
海鮮あんかけ焼きそば 税サ別¥2,927

蠔油牛肉麺 Fried noodle with beef and seasonal vegetables thick sauce **¥3,200**
和牛モモ肉のあんかけ焼きそば 税サ別¥2,602

炒飯 Fried rice

蟹肉精炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce **¥3,000**
蟹肉とレタスの炒飯 税サ別¥2,439

広州精炒飯 Fried rice with shrimp and roasted pork **¥2,800**
海老と叉焼入り 五目炒飯 税サ別¥2,276

湯麺 Soup noodle

金華上湯麺 Choryumon special soup noodles with dry cured ham **¥2,200**
金華ハムスープのつゆそば 税サ別¥1,789

鮮蝦雲吞麺 Soup noodles with shrimp dumplings **¥2,000**
海老ワンタンのつゆそば 税サ別¥1,626

柱候牛腩麺 Beef soup noodles with thick sauce **¥3,000**
牛バラ肉のあんかけつゆそば 税サ別¥2,439

點心 Dim sum

巧製蒸點心 Steamed three kinds Seasonal dumplings **¥1,350**
本日のおすすめ3種蒸し点心 税サ別¥1,098

煎炸三點心 Pan fried hree kinds Seasonal dumplings **¥1,350**
本日のおすすめ焼き・揚げ3種点心 税サ別¥1,098

筍尖鮮蝦餃 Steamed hree kinds Seasonal dumplings **¥900**
海老入り蒸し餃子 2個～
Two persons 税サ別¥732

乾蒸焼売皇 Steamed pork and prawn dumplings **¥900**
豚肉・海老入りシュウマイ 2個～
Two persons 税サ別¥732

灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings **¥900**
スープ入りショウロンポウ 2個～
Two persons 税サ別¥732

鮮蝦炸春巻 Shrimp spring rolls **¥900**
海老入り春巻き 2本～
Two persons 税サ別¥732

腊味蘿白糕 Pan-fried raddish cakes **¥900**
干し海老と中国ソーセイジ入り大根もち 2個～
Two persons 税サ別¥732

デザート Dessert

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
楊枝滑金露 Mango and grape fruit cold dessert マンゴーとグレープフルーツの冷製デザート	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

記念日やお誕生日にプレートのご用意(有料¥3,000～)
 もございます。
 詳しくはスタッフまでお声掛けください。

