

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。

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

1名様～
one portion **¥4,000**
税サ別 ¥3,253

跳龍三拼盤 Special Assorted 3 kinds Small Appetizer per person
跳龍門特製 3種盛り合わせ

1名様～
one portion **¥2,500**
税サ別 ¥2,033

スープ Soup

上湯献官燕 Choryumon special thick soup with bird's nest
精選 燕の巣 ～金華スープ仕立て～

1名様～
one portion **¥12,000**
税サ別 ¥9,756

蟹皇海皇羹 Seafood and tofu thick soup
いろいろな海鮮入りスープ

1名様～
one portion **¥3,200**
税サ別 ¥2,602

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

1名様～
one portion **¥2,800**
税サ別 ¥2,276

海鮮料理 Seafood

碧緑炒雙鮮 Stir fried shrimp and scallops with seasonal vegetables
海老とホタテ貝の強火炒め

2名様～
Two persons **¥4,000**
税サ別 ¥3,252

蠔油鮮鮑魚 Stewed 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

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

2名様～
Two persons **¥3,600**
税サ別 ¥2,927



前菜盛り合わせ



海老とホタテ貝の強火炒め

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.

肉料理 meat dish

跳龍門のクリスピーチキンは鶏を吊るし、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
若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 spicy 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
---------------------	----------------------------

港式和牛肉 Pan fried Japanese beef tenderloin with
A5 近江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
---------------------	-----------------------------

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	¥2,800 税サ別¥2,276
---------------------	----------------------------

油淋脆鶏腿 Fried crispy chicken
大山鶏のクリスピー揚げ～香味醤油～

2名様～ Two persons	¥3,400 税サ別¥2,764
---------------------	----------------------------

豆腐・野菜料理 Tofu・Vegetables

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
---------------------	----------------------------

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	¥3,200 税サ別¥2,602
---------------------	----------------------------

八珍豆腐煲 Stewed deep fried tofu and yuba with seasonal vegetable
五目入り 揚げ豆腐の土鍋仕立て

2名様～ Two persons	¥3,800 税サ別¥3,089
---------------------	----------------------------

麵・飯 Noodle・Rice

炒麵 Fried noodle

海鮮精炒麵 Fried noodle with seafood thick sauce **¥3,800**
海鮮あんかけ焼きそば 税サ別¥3,089

蠔油牛肉麵 Fried noodle with beef and seasonal vegetables thick sauce **¥3,400**
和牛モモ肉のあんかけ焼きそば 税サ別¥2,764

湯麵 Soup noodle

金華上湯麵 Choryumon special soup noodles with dry cured ham **¥2,400**
金華ハムスープのつゆそば 税サ別¥1,951

港式担々麵 Soup noodles with seafood and peanut sesame flavour **¥3,000**
香港スタイル タンタン麵 税サ別¥2,439

炒飯 Fried rice

蟹肉精炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce **¥3,200**
たっぷり蟹肉の炒飯 税サ別¥2,439

広州精炒飯 Fried rice with shrimp and roasted pork **¥2,800**
広東式 チャーハン 税サ別¥2,276

點心 Dim sum

巧製蒸點心 Special 3kinds of steamed dumplings **¥1,500**
特製蒸し点心3種盛り 税サ別¥1,220

煎炸雙美點 Special 2kinds of deep fried dumplings **¥900**
特製揚げ点心2種盛り 税サ別¥732

筍尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings **¥900**
海老入り蒸し餃子 2個〜 2pcs 税サ別¥732

乾蒸燒売皇 Steamed pork and shrimp dumplings **¥900**
豚肉・海老入りシュウマイ 2個〜 2pcs 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〜 2pcs 税サ別¥732

鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls **¥900**
海老入り春巻き 2本〜 2pcs 税サ別¥732

腊味蘿白糕 Pan-fried raddish cakes **¥900**
干し海老と中国ソーセージ入り大根もち 2個〜 2pcs 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
擂沙芝麻球 Sesame dumplings 揚げ胡麻団子	1個～ one portion	¥450 税サ別¥366
酥皮蛋撻仔 Special egg tart and baked sweets マカオ風 特製エッグタルト	1個～ one portion	¥450 税サ別¥366

中国茶 Dessert

白茶 白牡丹 ～ハクボタン～ White Peony tea 口に含んだ瞬間に、初夏の草むらを連想するような香りがほのかに香ります。		¥2,500 税サ別¥2,033
紅茶 柑橘紅茶 ～オレンジ紅茶～ Citrus Black Tea 柑橘の爽やかな香りの紅茶。食中や食後とどちらでも合わせやすい紅茶		¥2,500 税サ別¥2,033
青茶 凍頂烏龍茶 ～トウチョウウーロンチャ～ Cold Sumit Oolong 凍頂烏龍茶はさわやかなフルーティーさが魅力。甘みのあるお茶です。		¥2,900 税サ別¥2,358
緑茶 有機耶悉荷 ～ジャスミン～ jasmine tea 3～5月にかけて栽培した春の一番茶のみを使用し、香り高いジャスミンの花びらのみを使用したお茶。		¥2,200 税サ別¥1,789
黒茶 菊花雲南普洱茶 ～キクハナウンナンブーアール～ Chinese flower Pu-erh Tuocha 抗菌作用・アンチエイジングに効果がありまた、胃もたれ防止と万能の黒茶		¥2,800 税サ別¥2,276

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.