

前菜 Appetizer

火龍園特製 鯛のお刺身サラダ 胡麻ソース	¥3,600
鳳城鮮魚滑 Fresh Salad with Raw Sea Bream, Sesame Sauce	
料理長におまかせ 彩り小鉢の六種前菜	¥3,600
火龍六合盆 Assorted Six kinds of Appetizer	
三種前菜の盛り合わせ(チャーシュー・蒸し鶏葱生姜ソース・くらげ)	¥3,600
三色大拼盆 Assorted Jellyfish, BBQ Pork, and Steamed Chicken	
大連産くらげの冷菜	¥3,200
涼拌海蜇皮 Marinated Chilled Jellyfish	
広東銘菜 本格窯焼きチャーシュー	¥3,200
蜜汁叉焼肉 Barbecued Japanese Pork	
国産銘柄鶏 冷製蒸し鶏の葱生姜ソース	¥3,200
美味白切鶏 Steamed Chicken with Ginger & Green Onion Sauce	
国産銘柄鶏 冷製蒸し鶏のソース胡麻ソース(バンバンジー または よだれ鶏)	¥3,200
麻香棒々鶏/口水鶏 Steamed Chicken with Sesame Sauce or Spicy Chili Sesame Sauce	
自家製XO醬	¥1,200
火龍XO醬 Homemade XO Sauce	

魚翅 Shark's Fin ふかひれ

ふかひれ姿煮 360g	¥19,600
紅焼大排翅 Braised Whole Shark's Fin in Rich Brown Soup	
ふかひれ姿煮 180g	¥9,800
紅焼大排翅 Braised Whole Shark's Fin in Rich Brown Soup	
鮑とふかひれ姿煮 360g	¥22,000
紅焼大鮑翅 Braised Whole Shark's Fin and Abalone in Rich Brown Soup	
鮑とふかひれ姿煮 180g	¥15,800
紅焼大鮑翅 Braised Whole Shark's Fin and Abalone in Rich Brown Soup	
活毛蟹肉と蟹みそ入りふかひれスープ	¥3,600
蟹黄魚翅羹 Shark's Fin with Fresh Crab Meat & Crab Roe in thick Soup	
活毛蟹肉入りふかひれスープ	¥3,600
蟹肉魚翅羹 Shark's Fin with Fresh Crab Meat in thick Soup	

* ふかひれ姿煮は+ ¥1,980でスープを濃厚白湯仕立てに変更できます(要予約)

Braised Whole Shark's Fin Soup can be changed the soup taste from Rich Brown Soup to Rich White Chicken Soup with additional price ¥1,980 (Reservation required)

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.

海鮮 Seafood

<海鮮は天候不順や市場の都合により品切れの場合がございます>

本日の烏賊 Calamari (Squid) 魷魚

¥3,800

あつさり塩味炒め	Wok-fried with Salt and Garlic	清炒鮮魷魚
豆鼓(トウチ)炒め	Wok-fried with Black Beans Sauce	豉汁炒鮮魷
XO醬炒め	Wok-fried with Homemade XO Sauce	XO炒鮮魷
海老味噌炒め	Wok-fried with Shrimp Paste	蝦醬炒鮮魷
山椒塩スパイス炒め	Deep fried and Pan-fried with Spicy Salt	椒塩爆鮮魷
ガーリック蒸し	Steamed with Garlic and Vermicelli	蒜茸蒸鮮魷

活け帆立貝 Scallop 帶子

¥3,800

あつさり塩味炒め	Wok-fried with Salt and Garlic	清炒鮮帶子
豆鼓(トウチ)炒め	Wok-fried with Black Beans Sauce	豉汁炒帶子
XO醬炒め	Wok-fried with Homemade XO Sauce	XO炒帶子
黄ニラ炒め	Wok-fried with Yellow Leek	韭黃炒帶子
焼き帆立貝の油淋ソース	Grilled with Yellow Leek	油淋炒帶子

旬の白身魚 Fish 鮮魚球

¥3,800

あつさり醤油蒸し	Steamed with Homemade Soy Sauce	清蒸鮮魚球
にんにく蒸し	Steamed with Garlic and Vermicelli	蒜茸蒸魚球
甘酢あんかけ	Deep fried with Sweet & Sour Sauce	糖醋鮮魚球

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.

蝦・海老 Shrimp & Prawn

大海老	Wok-fried prawn		¥3,800
あっさり塩味炒め	Wok-fried with Black Pepper	清炒鮮蝦球	
黒胡椒炒め	Wok-fried with Salt and Garlic	黒椒炒蝦球	
豆鼓(トウチ)炒め	Wok-fried with Black Beans Sauce	豉汁炒蝦球	
XO醤炒め	Wok-fried with Homemade XO Sauce	XO炒蝦球	
ガーリック蒸し	Steamed with Garlic and Vermicelli	蒜茸蒸蝦球	

プリプリ海老の特製マヨネーズソース和え		一本	¥800
生汁龍鳳巻	Deep-fried Prawn Roll with special mayonnaise sauce		

海老のチリソース煮			¥3,400
乾焼鮮蝦仁	Stir-fried Shrimp with Chili Sauce		

大海老のチリソース煮			¥3,800
乾焼鮮蝦仁	Stir-fried Prawn with Chili Sauce		

海老と玉子のふんわり炒め			¥3,000
滑蛋炒蝦仁	Stir-fried Shrimp & Eggs		

スープ Soup

トマトと玉子のスープ			
蕃茄蛋花湯	Egg & Tomato Soup		¥3,200

福建省名産岩海苔のスープ			
福建紫菜湯	Seaweed Soup		¥3,200

ザーサイと細切り豚肉のスープ			
榨菜肉絲湯	Chinese Pickles and Shredded Pork Soup		¥3,200

白きくらげと干し椎茸の蒸しスープ			
雪茸冬菇湯	Chinese Pickles and Shredded Pork Soup		¥3,600

例湯(ライトン)本日の広東式炊き込みスープ *要予約			
老火例煲湯	Cantonese country style Soup	*Reservations required	時価

海の幸入り酸味と辛味のスープ(サンラータン)			
海鮮酸辣湯	Hot & Sour Soup		¥3,800

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.

牛肉 Beef

和牛リブロースの炒め	Grilled Japanese Beef Rib with		¥5,400
黒胡椒ソース	Black Pepper Sauce	黒椒和牛肉	
豆鼓(トウチ)ソース	Black Beans Sauce	豉汁和牛肉	
沙茶(サテ)ソース	Chinese BBQ Sauce	沙茶和牛肉	

和牛リブロースと彩りピーマンの細切り炒め(チンジャオニューロース)			¥5,400
青椒炒牛絲	Wok-fried Japanese Beef with colorful peppers		

国産A5牛バラ肉のやわらか煮込み			¥5,600
紅焼牛腩坑	Stewed Brisket Japanese Beef		

国産黒毛和牛A5サーロインの黒胡椒ソース炒め		200g	¥8,000
黒椒西冷肉	Grilled Japanese Beef Sirloin, Black Pepper Sauce	400g	¥16,000

鶏・鴨 Chicken・Duck

岩手いわい鶏の唐揚げ 油淋ソース			¥3,200
油淋汁鶏球	Deep-fried Chicken with Sweet & Sour Soy Sauce		

岩手いわい鶏とカシューナッツのピリ辛炒め			¥3,200
宮保炒鶏丁	Wok-fried Chicken with colorful peppers		

北京ダック 火龍園スタイル		4枚	¥5,600
火龍片皮鴨	Roasted Duck (only skin)	8枚	¥11,200

豚肉 Pork

豚バラ肉とキャベツの味噌炒め(ホイコーロー)			¥3,400
回鍋肉	Wok-fried Pork & Cabbage with Chinese Miso Sauce		

酢豚 または 黒酢の酢豚			
山査古老肉 或 鎮江古老肉	Sweet & Sour Pork (Please choose Traditional style or Black Vinegar style)		¥3,400

三重県産松坂ポークの豚バラとろとろ煮込み(トンポーロウ)			
松坂東坡肉	Slowly Stewed Japanese MATSUZAKA Pork		¥3,600

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.

野菜・豆腐 Vegetable・Bean Curd

季節野菜の炒め 時菜 Seasonal Vegetables ¥3,200

あっさり塩味炒め	Wok-fried with Salt and Garlic	清炒時菜
腐乳炒め	Wok-fried with Fu-Nyu	腐乳炒時菜
海老味噌炒め	Wok-fried with Shrimp Paste	蝦醬炒時菜
自家製XO醬炒め	Wok-fried with Homemade XO Sauce	XO炒時菜
鶏油炒め	Wok-fried with Chicken Oil Sauce	鶏油炒時菜
干し海老炒め	Wok-fried with Dried Shrimp	蝦米炒時菜

季節野菜のクリームソース煮 ¥3,800

奶油扒時菜 Stir-fried Seasonal Vegetable with Cream Sauce

黄ニラともやしのあっさり炒め ¥3,200

韭黄炒芽菜 Wok-fried Yellow Leek & Bean Sprouts

季節野菜と春雨の土鍋煮込み ¥3,600

時菜粉絲煲 Simmered Various Vegetables Vermicelli in Hot Pot

季節野菜とピータンの炒め ¥3,600

金銀炆時菜 Sautéed Chinese Vegetable with Preserved Duck's Egg & Salty Egg

広東式田舎風チャーシュー入り茶わん蒸し ¥3,800

叉焼蒸水蛋 Steamed Egg with Sliced BBQ Pork

きぬがさ茸の北海毛蟹あんかけ ¥5,200

蟹肉扒竹筴 Stewed Bamboo Fungus with King Crab Sauce

麻婆豆腐 ¥3,000

麻婆滑豆腐 Simmered Bean Curd with Minced Pork in Hot & Spicy Sauce

飯 Rice

彩り野菜のアツアツおこげ ¥4,200

時菜烩鍋粿 Deep Fried Crispy Rice with Various Vegetables

海の幸いっぱいのアツアツおこげ ¥5,000

海鮮烩鍋粿 Deep Fried Crispy Rice with Various Seafood

極上スープかけ炒飯 ¥4,800

上湯美炒飯 Fried Rice with Exquisite Soup

蟹とレタスの炒飯 ¥3,600

蟹肉美炒飯 Fried Rice with Crab Meat & Fresh Lettuce

牛ロースとレタスのオイスター風味炒飯 ¥3,800

牛崧美炒飯 Fried Rice with Beef & Fresh Lettuce in Oyster Sauce Flavor

海老とチャーシュー入り炒飯 ¥3,000

揚州美炒飯 Fried Rice with Shrimp, BBQ Pork, and Green Onion

海の幸入りあんかけご飯 ¥3,600

海鮮烩飯 Wok-fried Seafood on Steamed Rice with Starchy Sauce

A5牛バラあんかけご飯 ¥4,800

牛腩烩飯 Stewed Japanese Beef Brisket on Steamed Rice

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.

湯麺 Noodles

海の幸のつゆそば		¥3,600
海鮮上湯麺	Seafood Noodles	
自家製窯焼きチャーシュー麺		¥2,800
叉焼上湯麺	Slice BBQ Pork Noodles	
A5牛バラ肉のつゆそば		¥4,800
牛腩上湯麺	Stewed Brisket Noodles	
細切り豚肉ともやしのつゆそば		¥3,000
肉絲上湯麺	Shredded Pork & Bean Sprouts Noodles	
いろいろ具入りのつゆそば		¥3,000
八珍上湯麺	Various Delicacies Noodles	
彩り野菜のタンメン		¥3,200
時菜上湯麺	Various Vegetables Noodles in Rich Chicken Soup	
細切り葱とチャーシューのつゆそば		¥3,000
葱油上湯麺	Thinly sliced White Scallions with sliced BBQ Pork Noodles	
タンタン麺		¥3,000
芝麻担々麺	Noodles in Spicy Sesame Soup	

炒麺 Fried Noodles

海の幸の焼きそば		¥3,600
海鮮烩炒麺	Fried Noodles with Seafood	
A5牛バラ肉の焼きそば		¥4,800
牛腩烩炒麺	Fried Noodles with Stewed Japanese Beef Brisket	
細切り豚肉ともやしの焼きそば		¥3,000
肉絲烩炒麺	Fried Noodles with Shredded Pork & Bean Sprouts	
いろいろ具入りの焼きそば		¥3,000
八珍烩炒麺	Fried Noodles with Various Delicacies	
彩り野菜の焼きそば		¥3,000
時菜烩炒麺	Fried Noodles with Seasonal Various Vegetables	
広州スタイル炒め焼きそば		¥3,400
豉油皇炒麺	Wok-fried Noodles Cantonese Country Style	

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.

點心Dim Sum

**各2個入り ¥920 (2個以上でお好きな数をご注文いただけます)

肉汁たっぷり小籠包 (蒸し小籠包 または 焼き小籠包)

小籠包 Shao-Long-Pao (Steamed or Pan-fried)

焼売(しゅうまい)

焼売 Steamed Pork & Prawn Dumpling

細切り鶏肉とごぼうの春巻き

炸春巻 Spring Roll with Shredded Chicken & Burdock

プリアプリ海老蒸し餃子

蝦餃 Steamed King Prawn Dumpling

ニラ入り蒸し餃子

韭菜餃 Steamed Shrimp & Chinese chive dumpling

ふかひれ入り蒸し餃子

魚翅餃 Steamed Shrimp & Shark's fin dumpling

豚スペアリの豆鼓(トウチ)蒸し

一皿 ¥1,200

鼓汁蒸排骨 Steamed Pork Spareribs with Black Bean Sauce

**20分お時間を頂戴します。It takes 20 minutes for cook.

甜點心・Dessert

果汁たっぷりマンゴプリン

¥900

芒果布甸 Mango Pudding

口どけ杏仁豆腐

¥900

杏仁豆腐 Sweet Almond Bean Curd

タピオカのココナッツミルク ココナッツアイスクリーム添え

¥900

西米露 Coconuts Milk with Tapioca & Coconuts Ice Cream

本日のシャーベット

¥900

即日雪葩 Today's Sorbet

本日のアイスクリーム

¥900

即日雪糕 Today's Ice Cream

胡麻揚げ団子

¥900

芝麻球 Deep fried Sesame Dumpling

**15分お時間を頂戴します。It takes 15 minutes for cook.

別途10%のサービス料を頂戴します。10% Service fee will be charged.