

ライクアウトメニュー 5月6日までは 15%OFF

~ 龍 坊 的 前 菜 ~

1.	泡翠辣瓜菜	胡瓜の甘酢辛味和え・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
2.	青島皮旦	中国青島ピータン しょうが風味・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
3.	棒棒鶏	地鶏の四川風ソースかけ · · · · · · · ¥864
4.	葱香牛肉	牛すね肉の中国野菜ソースかけ · · · · · · · · · · · · · · · ¥864
5.	冷拌鮑魚	鮑の香り和え・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
6.	蜜汁叉焼肉	豚肉とはちみつの炭火オーブン焼き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
7.	龍坊腊肉	黒豚肉の燻製 宮廷風・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
8.	山東海蠔	クラゲの山東風味・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
9.	紅袍塩水蝦	有頭海老の山東風煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
10.	五香百叶巻	焼き湯葉の五香粉風味・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
11.	京味酥香魚	秋刀魚の黒酢煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
12.	中華腊味香膠	陽詰めの中国風味・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥864
13.	什錦拼盆	本日の前菜盛り合せ (4種) 1人前・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
14.	什錦冷菜	本日の前菜盛り合せ (6種) 3~4人前 ¥3,024
		~ 湯 (スープ)~
15.	开水白菜	龍坊秘伝の清湯と野菜のスープ······ ¥1,320
	开水白菜健 身 湯	龍坊秘伝の清湯と野菜のスープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16. 17.	健 身 湯	龍坊秘伝の薬膳スープ·····・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16.17.18.	健 身 湯蟹肉魚翅湯鮑魚干貝湯	龍坊秘伝の薬膳スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16.17.18.19.	健身湯蟹肉魚翅湯鮑魚干貝湯金腿魚翅湯	龍坊秘伝の薬膳スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16.17.18.19.	健身湯蟹肉魚翅湯鮑魚干貝湯金腿魚翅湯	龍坊秘伝の薬膳スープ・・・・・¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16.17.18.19.	健身湯蟹肉魚翅湯鮑魚干貝湯金腿魚翅湯	龍坊秘伝の薬膳スープ・・・・・¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16. 17. 18. 19. 20.	健身湯蟹肉魚翅湯鮑魚干貝湯金腿魚翅湯	龍坊秘伝の薬膳スープ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
16. 17. 18. 19. 20.	健身湯蟹肉魚翅湯鮑魚干貝湯金腿魚翅湯山葯魚翅湯	龍坊秘伝の薬膳スープ・¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ・¥1,836鮑と干し貝柱のスープ・¥1,836フカヒレと中国金華ハムのスープ・¥1,836フカヒレと大和芋のスープ・¥1,836
16.17.18.19.20.21.22.	健 身 湯 類 類 題 魚 田 類 題 魚 田 魚 題 題 魚 題 題 人 題 人 題 人 題 人 一 数 題 ろ り 人 の 長 り 人 の 人 の 人 の と の と の と の と の と の と の と の	龍坊秘伝の薬膳スープ¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ¥1,836鮑と干し貝柱のスープ¥1,836フカヒレと中国金華ハムのスープ¥1,836フカヒレと大和芋のスープ¥1,836ご海老の中国湯葉巻き蒸し¥1,944
16.17.18.19.20.21.22.23.	健 身 湯 類 題 魚 類 題 魚 題 魚 類 題 魚 類 為 題 為 題 為 題 為 題 為 題 為 題 為 題 数 題 数 題 数 題	龍坊秘伝の薬膳スープ¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ¥1,836鮑と干し貝柱のスープ¥1,836フカヒレと中国金華ハムのスープ¥1,836フカヒレと大和芋のスープ¥1,836ご海老の中国湯葉巻き蒸し¥1,944車海老の四川甘辛味炒め(2尾)¥2,052
16.17.18.19.20.21.22.23.24.	健 身 類 類 類 類 題 無 無 類 数 数 数 数 数 数 数 数 数 数 数 数 数	龍坊秘伝の薬膳スープ¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ¥1,836鮑と干し貝柱のスープ¥1,836フカヒレと中国金華ハムのスープ¥1,836フカヒレと大和芋のスープ¥1,836ご海老の中国湯葉巻き蒸し¥1,944車海老の四川甘辛味炒め(2尾)¥2,052龍坊名物車海老の甘)酢辛味炒め(2尾)¥2,160
 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 	健 蟹 鮑 金 山 付 酸 油 炸 人 按 縣 酥 黑 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦 蝦	龍坊秘伝の薬膳スープ¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ¥1,836鮑と干し貝柱のスープ¥1,836フカヒレと中国金華ハムのスープ¥1,836フカヒレと大和芋のスープ¥1,836ご海老の中国湯葉巻き蒸し¥1,944車海老の四川甘辛味炒め(2尾)¥2,052龍坊名物車海老の出胡椒香草炒め東海老の黒胡椒香草炒め¥2,052
16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26.	健蟹鮑金山 付酸油炸清炒角無無無 蝦蝦大大大大大大大大大大大大大大大	龍坊秘伝の薬膳スープ¥1,512フカヒレと蟹肉の皇帝スープ¥1,836鮑と干し貝柱のスープ¥1,836フカヒレと中国金華ハムのスープ¥1,836フカヒレと大和芋のスープ¥1,836ご海老の中国湯葉巻き蒸し¥1,944車海老の四川甘辛味炒め(2尾)¥2,052龍坊名物車海老の甘)酢辛味炒め(2尾)¥2,160車海老の黒胡椒香草炒め¥2,052車海老と野菜の薄塩清湯炒め¥2,052

28.	辣炒魷魚	ヤリイカの辛味炒め 四川風 ¥1,944
29.	芫爆魷魚	ヤリイカの山東風香草炒め····· ¥1,944
30.	XO 醬爆鮮貝	北海道鮮貝黄金焼きと旬の野菜 XO 醤炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
31.	芙蓉鮮貝	北海道産鮮貝の淡雪炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
32.	芙 蓉 蟹	カニ肉の淡雪炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
33.	清蒸時魚	季節の鮮魚 ねぎしょうが香り蒸し ¥4,320~
34.	糖 醋 魚	季節の鮮魚カリカリ揚げ 中国甘黒酢あんかけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
35.	龍坊八宝菜	車海老、鮑と野菜の薄塩清湯炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
36.	炸烹時魚	季節の鮮魚 山椒香り辛味炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
37.	京葱焼海参	高級干しなまこのねぎ香り炒め煮・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
38.	奶油扒鮑魚	干し鮑と野菜のクリーム煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
39.	蠔油扒鮑魚	鮑のオイスターソース上湯姿煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
40.	黄燜魚翅	高級ふかひれの皇帝煮込み····· ¥19,440
		~ 鴨 鶏 肉 類 ~
41.	油淋子鶏	鶏もも肉の北京ソースかけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
42.	脆皮香鶏	鶏肉のパリパリ甘辛炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
43.	糖醋里几	本場山東省の黒酢風味酢豚・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
44.	炸烹里几	黒豚肉の薄衣揚げ 黒胡椒香り炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
45.	醬爆牛肉絲	牛肉の北京甜面醤炒め 薄餅添え(2枚) ¥2,052
46.	双椒牛肉絲	黒毛和牛とピーマンの醤油炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
47.	北京烤鴨	本場の北京ダック (1羽) ご予約制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
		~ 野 菜・豆 腐 ~
48.	干燒茄子	茄子と豚ひき肉の醤油煮込み····· ¥1,944
49.	鮮磨菜心	季節のきのこと野菜の炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
50.	炒双菜	二種類の中国野菜盛り合せ ¥1,944
51.	蟹肉扒菜心	中国野菜と蟹肉のあんかけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
52.	麻婆豆腐	龍坊のマーボードーフ····· ¥1,944
53.	鮮貝茄子	茄子と貝柱の甘辛ソースかけ····· ¥1,944
54.	奶油扒菜心	季節野菜のクリーム煮・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
55.	腊味炒時蔬	中国腸詰めと季節野菜の清湯炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
56.	海鮮鍋巴	海鮮とたっぷり野菜のあつあつおこげ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
57.	魚翅鍋巴	フカヒレと野菜のあつあつおこげ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

00.	, // / / / /		1	0 1	_
60.	. 金 銭 餅	北京名物 丸焼き餃子 (3 個) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	¥	9 7	7 2
61.	. 韮菜焼蝦饅	ニラと海老の焼きまんじゅう (2個)	·· ¥	9 7	7 2
62.	. 小 龍 包	本場上海のショーロンポー (3 個) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·· ¥	8 6	3 4
63.	. 大 肉 包	特製肉まんじゅう (1 個) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·· ¥	4 3	3 2
64.	. 牛角大春巻	龍坊特製 芝海老の大春巻 (1本)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·· ¥	9 7	7 2
65.	. 三鮮水餃子	海鮮と野菜入り黒豚肉の北京家庭風水餃子(3個)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	¥	8 6	6 4
66.	. 炸芝麻球	北京のごま揚げ団子 (3 個) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	¥	8 6	6 4
		~ 麺 飯 類 ~			
67.	. 担 々 麺	名物 四川の担々麺・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹1 ,	5 1	2
68.	. 魚 翅 麺	フカヒレの姿煮と野菜の上湯汁そば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹3,	0 2	2 4
69.	. 海鮮湯麺	海鮮と野菜の薄塩清湯そば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹2 ,	0.5	5 2
70.	. 酸辣湯麺	北京風酸辣とろみそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹2 ,	0.5	5 2
71.	. 砂鍋蛤蛎麺	アサリと青野菜の土鍋煮込みそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	E 2,	0.5	5 2
72.	. 砂鍋鶏絲麺		∉2,	0.5	5 2
73.	. 砂鍋魚翅飯	フカヒレの姿煮と野菜の清湯土鍋煮込みご飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	∉3,	0 2	2 4
74.	. 砂鍋海鮮飯	海鮮と野菜のアツアツ土鍋ご飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹2 ,	0.5	5 2
75.	. 砂鍋牛肉茄豆	子飯 牛肉と茄子のアツアツ土鍋ご飯			
76.	. 海鮮炒飯	海鮮たっぷり炒飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	,		
77.	. 牛米炒飯	ゴロゴロ牛肉とピリ辛唐辛子炒飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹2 ,	0.5	5 2
78.	. 海鮮煎麺	伊府麺の海鮮あんかけ焼きそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			
79.	. 海鮮炸麺	海鮮と野菜のあんかけ揚げそば······ \	₹2 ,	0.5	5 2
80.	. 海鮮炒伊府麦	画 海鮮と野菜の伊府麺炒めそば・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ₹	₹2 ,	0.5	5 2
81.	. 蟹肉煎蛋飯	カニ肉と卵の天津かけご飯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	₹2,	0.5	5 2
		∨ /	TE 140 N	7.777.	7

中國名菜 龍坊(ロンファン)

渋谷区恵比寿西1-33-36 B1F

