

彩龍 呂総料理長 シグネチャー料理



鮮魚の上湯スープ 和紙包み蒸し

Steamed Shang Tang (superior stock) Soup
with Fresh Fish, Covered with Washi Paper

¥2,900

三崎漁港で水揚げされた旬魚を使用。
シェフが丁寧に作る上湯スープは上品な味わいが特徴的です。
和紙を剥がした瞬間に広がる芳醇な香りをお楽しみください。
また熟成ナンプラーを使った特製スープもご用意いたします。
お好みでお召し上がりください。
素材の鮮度と熟練の匠の技が融合した至極の逸品です。

皇帝海老のニンニク強火炒め

Sea Tiger Prawn Stir-fried with Garlic

¥4,800

「海老の皇帝」とも呼ばれる天然のシータイガー。
30 cmもある大海老を使用。
プリプリ食感の身を殻ごとニンニクと強火で炒める事で海老
本来の風味が強く感じられ、超高温で瞬間的に
旨味をぎゅっと凝縮しております。
最後にシーズニングソースを仕上げに回し入れ完成。
食欲そそる香りと豪快かつ繊細な広東料理の真髄を
楽しむ一品です。



呂 炳耀 (るーびんよう LU Bing You)

神戸ポートピアホテルの中国料理店からキャリアをスタート。
その後、大阪の老舗ホテルチェーンで修業を積み、5年後には総料理長を務める。
2007年にはウェスティン都ホテル京都、中国料理「四川」の料理長に着任。
歴史ある京都の旧くからの顧客や各界の著名人、また外国のお客様に愛される。
極力添加物を使用せず、味はもちろん、見た目、香りにもこだわりを持ち、
お客様に寄り添う中国料理を提供する。
「おいしいものでお客様に喜んでいただきたい」が信条。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。
※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

前菜

APPETISERS



広東焼き物と冷菜盛り合わせ

広東焼き物と冷菜盛り合わせ

【錦繡焼味盤】

Assortment of Cantonese Grilled and Cold Appetizers

¥4,600



窯焼きチャーシュー

三種前菜盛り合わせ(お好きな前菜三種)

【三色盤】 ※下記の前菜メニューより三種お選びいただけます

Three Kinds of Assorted Appetizers

※Your Choice of Three Appetizers from Below

¥3,600

窯焼きチャーシュー

【明爐烤叉燒】

Chinese Oven-baked Char Siu BBQ Pork

¥2,900

豚皮付き肉のクリスピー窯焼き

【脆皮燒腩肉】

Chinese Oven-baked Crispy Baked Pork with Skin

¥2,900

国産鴨の本格窯焼き梅肉ソース

【梅子燒鴨】

Chinese Oven-roasted Duck with Pickled-Plum Sauce

¥2,900



豚皮付き肉のクリスピー窯焼き

国産鶏の香り醤油煮

【滷水油雞】

Flavorful Soy Sauce Chicken

¥2,900

蒸し国産鶏の冷菜 葱・生姜ソース

【鹽水白切雞】

Cold Appetizer of Steamed Chicken with Ginger and Scallion Sauce

¥2,900



蒸し国産鶏の冷菜 葱・生姜ソース

蒸し国産鶏の冷菜 胡麻ソース

【芝麻棒々雞】

Cold Appetizer of Steamed Chicken with Sesame Sauce

¥2,900

くらげの冷菜

【爽滑海蜆皮】

Jellyfish Salad

¥3,600

ピータン

【松花彩皮蛋】

Pidan Preserved Egg

¥1,800



三色玉子の香港風テリーヌ

野菜の甘酢漬け

【甜酸泡菜】

Vegetables Pickled in Sweet Vinegar

¥1,800

三色玉子の香港風テリーヌ

【慕斯三色蛋】

Three-Colored Egg Terrine, Hong Kong Style

¥1,800

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

スープ

SOUP



極上澄ましスープ

極上澄ましスープ

【招牌頂湯】

Supreme Clear Broth Soup

¥2,200



蟹肉と海鮮入りとろみスープ

蟹肉と海鮮入りとろみスープ

【蟹肉海鮮羹】

Thick Soup with Crab Meat and Seafood

¥2,200

干し貝柱入り五目とろみスープ

【什錦瑤柱羹】

Vegetable Thick Soup with Dried Scallops

¥1,900

蟹肉入りコーンスープ

【蟹肉粟米羹】

Corn Soup with Crab Meat

¥1,900

野菜と玉子のスープ

【蔬菜蛋花湯】

Egg Drop Soup with Vegetables

¥1,900



四季に合わせた健康こだわりスープ

四季に合わせた健康こだわりスープ

【健康例湯】

Seasonal Healthy Soup

¥3,400

(2~3名様)

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

海の幸

SEAFOOD



極上吉浜産干し鮑の土鍋煮込み

極上吉浜産干し鮑の土鍋煮込み

【權哥吉品鮑】
Braised Abalone in Clay Pot

¥22,000

活鮑のオイスターソース煮(1個)

【蠔油鮮鮑魚】
Braised Fresh Abalone in Oyster Sauce

¥5,400

三種海鮮と季節野菜の塩味炒め

【碧綠炒三鮮】
Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

¥4,900

ホタテ貝と季節野菜の塩味炒め

【油泡鮮扇貝】
Stir-fried Scallops and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

¥4,200

ホタテ貝の黒豆ソース炒め

【豉汁鮮扇貝】
Stir-fried Scallops in Black Beans Sauce

¥4,200

ホタテ貝のガーリック蒸し

【蒜茸蒸鮮扇貝】
Steamed Scallops with Garlic

¥4,200

伊勢海老のチリソース煮

【乾焼鮮龍蝦】
Stir-fried Japanese Spiny Lobster in Chili Sauce

¥9,000

伊勢海老の極上スープ煮

【上湯鮮龍蝦】
Japanese Spiny Lobster Braised in Premium Soup

¥9,000

大海老と季節野菜の塩味炒め

【碧綠炒蝦球】
Stir-fried King Prawns and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

¥4,300

大海老のXO醬炒め

【XO醬蝦球】
Stir-fried King Prawns with XO Sauce

¥4,300

大海老のマヨネーズソース和え

【千島汁蝦球】
King Prawns in Sweet Creamy Mayonnaise

¥4,300



伊勢海老の極上スープ煮



大海老のXO醬炒め

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

海の幸

SEAFOOD



イカの XO 醬炒め



旬魚の甘酢あんかけ

海老と季節野菜の塩味炒め

【碧綠炒蝦仁】

Stir-fried Shrimps and Seasonal Vegetables, Salt Flavor

¥3,900

海老のチリソース煮

【乾焼蝦仁】

Stir-fried Shrimp in Chili Sauce

¥3,900

イカの XO 醬炒め

【XO 醬花姿】

Stir-fried Squid with XO Sauce

¥3,900

イカのガーリック強火蒸し

【蒜茸蒸花姿】

Steamed Squid, Garlic Flavor

¥3,900

旬魚と季節野菜の塩味炒め

【時菜炒魚球】

Stir-fried Seasonal Fish and Vegetables, Salt Flavor

¥3,500

旬魚の甘酢あんかけ

【五柳炸魚球】

Crispy Fish with Hot and Sour Gravy

¥3,500

旬魚の強火蒸し

【清蒸鮮魚球】

Steamed Seasonal Fish

¥3,500

たらば蟹入り玉子焼き

【香煎芙蓉蟹】

Fried Egg with King Crab

¥3,600

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

牛・豚・鶏

BEEF · PORK · CHICKEN



和牛サーロインの黒胡椒炒め

和牛サーロインの黒胡椒炒め

¥6,400

【黒椒西冷牛】

Japanese Wagyu Beef Sirloin Stir-fried with Black Pepper



和牛細切り肉と彩り野菜の炒め

和牛と季節野菜のオイスターソース炒め

¥3,900

【蠔油牛肉】

Japanese Wagyu Beef and Seasonal Vegetables Stir-fried with Oyster Sauce

和牛の XO 醬炒め

¥3,900

【XO 醬牛肉】

Japanese Wagyu Beef Stir-fried with XO Sauce

和牛細切り肉と彩り野菜の炒め

¥3,900

【七彩炒牛絲】

Stir-fried Shredded Japanese Wagyu Beef and Vegetables

豚肉の柔らか煮込み

¥3,600

【黒糖東波肉】

Braised Tender Pork

豚肉の細切りと搾菜の炒め

¥2,800

【搾菜炒肉絲】

Stir-fried Shredded Pork with *Zha Cai* Chinese Pickles



酢豚

酢豚

¥2,800

【糖醋古老肉】

Sweet-and-Sour Pork

鶏もも肉の黒豆ソース 強火炒め

¥2,800

【豆豉爆鶏球】

Stir-fried Chicken Thigh with Black Beans Sauce

鶏もも肉の唐揚げ

¥2,800

【酥炸鶏球】

Fried Chicken, Chinese Style

鶏もも肉とカシューナッツの炒め

¥2,800

【腰桃炒鶏丁】

Chicken Thigh and Cashew Nut Stir-fry



こだわり窯焼き北京ダック

こだわり窯焼き北京ダック

1羽

¥18,000

【北京片皮鴨】

Peking Duck roasted in Chinese oven

A whole duck

鴨の皮だけをカットする広東スタイルです。

半羽

¥9,000

半羽、1羽をご注文の際は炒め料理をご提供いたします。

Half a duck

Peking Duck is served in Cantonese style - slices of crispy duck skin.
Served with roast duck lettuce wraps with a whole duck or half a duck order

4分の1羽

¥4,500

Quarter a duck

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

野菜・豆腐

VEGETABLES · TOFU



本日のこだわり中国野菜の塩味炒め

本日のこだわり中国野菜の塩味炒め

¥2,800

【清炒時菜】

Today's Premium Chinese Vegetables Stir-fried in Salt Flavor

本日のこだわり中国野菜のガーリック炒め

¥2,800

【蒜茸炒時菜】

Today's Premium Chinese Vegetables Stir-fried with Garlic

本日のこだわり中国野菜のたらば蟹肉あんかけ

¥2,900

【蟹肉扒時菜】

Today's Premium Chinese Vegetables with King Crab Meat Sauce



彩り野菜の塩味炒め

本日のこだわり中国野菜の干し貝柱あんかけ

¥2,900

【瑤柱扒時菜】

Today's Premium Chinese Vegetables topped with Thick Sauce of Dried Scallop

彩り野菜の塩味炒め

¥2,900

【香炒季節菜】

Stir-fried Mixed Vegetables, Salt Flavor



黄ニラともやしの炒め 生ハム添え

黄ニラともやしの炒め 生ハム添え

¥3,400

【金華菲皇芽菜】

Stir-fried Yellow Leek and Bean Sprouts with Jinhua Ham

野菜とキノコの煮込み

¥3,400

【鼎湖上素】

Braised Vegetables and Mushrooms

蟹肉と豆腐の煮込み

¥3,400

【蟹肉豆腐】

Braised Crab Meat and Tofu



野菜とキノコの煮込み

海鮮と揚げ豆腐の煮込み

¥3,400

【海鮮豆腐】

Braised Seafood and Deep-fried Tofu

マーボー豆腐

¥3,400

【麻婆豆腐】

Mapo Tofu - Savory Spicy Sichuan Dish of Tofu and Minced Meat



海鮮と揚げ豆腐の煮込み

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

麺・飯

NOODLE · RICE



たらば蟹肉とレタス入りチャーハン

たらば蟹肉とレタス入りチャーハン

¥3,300

【蟹肉炒飯】

Fried Rice with King Crab Meat and Shredded Lettuce



香港式炒め焼きそば

五目入りチャーハン

¥1,980

【広州炒飯】

Special Fried Rice with Vegetables, Seafood and Meat

五目入り炒めビーフン

¥1,980

【羊城炒米麵】

Stir-fried Rice Noodles with Assorted Ingredients

香港式炒め焼きそば

¥1,980

【豉油皇干炒麵】

Fried Noodles, Hong Kong Style



冷製担々麵

野菜入りつゆそば

¥1,980

【蔬菜湯麵】

Soup Noodles with Seasonal Vegetables

クルミペースト入り担々麵 / 冷製担々麵

¥2,400

【合桃担々麵/涼風担々麵】

Dan-dan Noodles (hot or cold) - Spicy Soup Noodles with Minced pork - with Walnut Paste



海の幸入りつゆそば

香港名物 海老ワンタンメン

¥1,980

【香港雲吞麵】

Shrimp Wonton Noodles, Hong Kong Style

海の幸入りつゆそば/ あんかけ焼きそば

¥3,600

【海鮮湯麵/炒麵】

Seafood Soup Noodles/ Crispy Fried Noodles with Seafood Thick Gravy

五目入りつゆそば/ 五目入りあんかけ焼きそば

¥2,200

【八珍湯麵/炒麵】

Soup Noodles with Assorted Ingredients / Fried Noodles with Assorted Ingredients in Thick Ankake Gravy



葱チャーシュー入りつゆそば

葱チャーシュー入りつゆそば

¥1,980

【叉燒葱油湯麵】

Soup Noodles with Scallion and Char Siu BBQ Pork

海鮮入り中国粥

¥2,100

【海鮮白粥】

Rice Porridge with Seafood and Vegetables



海鮮入り中国粥

干し貝柱と野菜の中国粥

¥2,100

【瑶柱白粥】

Chinese Rice Porridge with Dried Scallops and Vegetables

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.

飲茶・デザート

DIM SUM · DESSERT



海老入り蒸し餃子

春巻(2本)

【脆皮炸春巻】
Spring Rolls (2pieces)

¥800

海老入り蒸し餃子(2個)

【筍尖蒸蝦餃】
Steamed Shrimp Dumplings (2pieces)

¥760

豚肉と海老入りシューマイ(2個)

【蟹皇蒸焼売】
Pork and Shrimp Dumplings 'Siu Mai' (2pieces)

¥760

ニラ蒸し餃子(2個)

【翡翠韭菜餃】
Steamed Chinese Chives Dumplings (2pieces)

¥760

蟹肉入りショーロンパオ(2個)

【蟹肉小籠包】
Steamed Soup Dumplings with Crab Meat (Xialongbao) (2pieces)

¥760

焼き餃子(2個)

【香煎鍋貼餃子】
Fried Gyoza Dumplings (2pieces)

¥760

チャーシュー饅頭(2個)

【叉焼飽】
Char Siu Pork Fillet Buns (2pieces)

¥760

揚げごま団子(2個)

【芝麻球】
Deep-fried Chinese Sesame Dessert Balls (2pieces)

¥640

こだわり杏仁豆腐

【桶杏仁豆腐】
Premium Almond jelly

¥1,200

マンゴープリン

【芒果布甸】
Mango Pudding

¥1,200

タピオカ入りココナッツミルク

【椰汁西米露】
Coconut Milk with Tapioca

¥1,200

バニラアイス

【雲呢拿雪糕】
Vanilla Ice Cream

¥800

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。

※All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.