

开胃菜

前菜 Appetizer



よだれ鶏
口水鸡

Cold Steamed Chicken
with Special Spicy Sauce

¥1,000



蒸し鶏のネギソース
葱醬白鸡

Cold Steamed Chicken
with Scallion Sauce

¥800



クラゲの冷製
凉拌海蜇

Cold Jelly Fish

¥1,200



自家製チャーシュー
叉焼

Char-Siu Pork

¥800



白魚の甘辛炒め
日本銀魚辣味炒
Piquant Fried Salangichthys Microdon

¥700



チーズの紹興酒漬け
绍兴酒腌奶酪
Cheese Marinated in Shaoxing Wine

¥1,000

开胃菜

前菜 Appetizer



豚肉の香味醤油かけ
雲白肉

Boiled Pork with Garlic Sauce
¥800



野菜の甘酢漬け
甜醋泡菜

Marinated Vegetables
in Sweet Vinegar
¥650



胡桃の飴炊き
蜜汁核桃酥

Deep-Fried Walnuts
Coated with Candy
¥700



ザーサイ
榨菜

Szechuan
¥500



前菜三種盛合せ
冷菜三拌盤

Three Kinds Appetizer Assortment
¥1,500



前菜五種盛合せ
冷菜五拌盤

Five Kinds Appetizer Assortment
¥2,000

小籠包

小籠包・点心 Xiao Long Bao & Dim Sum



極薄の皮から溢れる熱々なスープには濃厚な肉の旨味がたっぷり。溢れ出る濃厚なスープ・厳選素材の肉餡の旨味をご堪能ください。

上海小籠包

上海小籠包

Shanghai Style Soup Dumplings

4ヶ／¥980 追加1ヶ／¥240

Additional 240 Yen per Piece.



小籠包をレンゲにのせて、箸で横から穴を開け火傷に気を付けて、中のスープをお召し上がり下さい。
(スープの味をお楽しみいただく為、そのままお召し上がり下さい。)



焼き餃子

炸餃子

Pan Fried Dumplings

4ヶ／¥800

鍋貼

画像はイメージです。 食物アレルギーについてお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。

点心

点心 Dim Sum



エビ蒸し餃子
蝦餃
Steamed Shrimp Dumplings
3ヶ/¥840



干し貝柱焼売
干貝焼売
Steamed Pork Siu Mai Dumplings
with Dried Scallop
3ヶ/¥1,050



フカヒレ餃子
魚翅餃子
Steamed Shark Fin Dumplings
3ヶ/¥1,200



水餃子の香味醤油かけ
風味醤油餃子
Boiled Dumplings with Spicy Soy Sauce
6ヶ/¥880



五目春巻
五目春巻
Deep Fried Spring Rolls
2ヶ/¥780



もち米揚げ餃子
咸水角
Deep Fried Sticky Rice Dumplings
2ヶ/¥780

主菜

メイン Main Dishes



黒酢風味の酢豚
黒醋咕嚕肉
Sweet and Sour Pork
with Black Vinegar Sauce
¥1,600



回鍋肉
回鍋肉
Twice-cooked pork
¥1,600



蒸し鶏の海鮮醤油かけ
白灼白鶏
Steamed Chicken
with Soy Sauce
¥1,400



若鶏の唐揚げ
炸子鶏
Deep Fried Young Chicken
¥1,100



鶏肉とカシューナッツの炒め
腰果鸡丁
Stir-Fried Chicken and
Cashew Nuts
¥1,450



鶏肉の辛味炒め
宮保鸡丁
Stir-Fried Chicken with
Sweet and Spicy Sauce
¥1,450



鶏肉の唐辛子炒め
辣子鸡
Stir-Fried Chicken with Chili Pepper
¥1,450



牛肉の味噌炒め クレープ包み
薄餅牛絲
Stir-fried Miso Flavored Shredded Beef
Wrapped in Crepe
¥1,900



和牛と野菜の
オイスターソース炒め
蚝油炒和牛
Stir-Fried WAGYU with Oyster Sauce
¥2,800



和牛の唐辛子煮込み
水煮和牛
Sichuan Boiled WAGYU
¥2,800

メイン Main Dishes

主菜



麻婆豆腐
麻婆豆腐
Mabo Tofu
¥1,300



海老のマヨネーズ和え
生汁虾仁
Mayonnaise Glazed Shrimp
¥1,750



海老のチリソース煮
干焼虾仁
Stir-Fried Shrimp with Chili Sauce
¥1,750



海老の辛味炒め
宮保虾仁
Stir-Fried Shrimp with Sweet and Spicy Sauce
¥1,750



彩り野菜の炒めもの
清炒多色蔬菜
Stir-Fried Vegetables
¥1,450

飯 面

飯・麺 Rice and Noodles



五目炒飯
什錦炒飯
Mixed Fried Rice
¥1,200



特製黒炒飯 ～龍福スタイル～
辣粉黒炒飯
Mixed Fried Rice with Chili Powder and Chinese Soy Sauce
¥1,300



チャーシューと葱の汁そば
叉焼葱湯面
Char-Siu Pork and Scallion Soup Noodles
¥1,500



担担麵
日式担担麵
"Dandan Noodles" Noodles with
Roasted Pork in Spicy Sesame Soup
¥1,500



汁無し担担麵
担担麵
Brothless "Dandan Noodles"
¥1,500

甘味 Desserts

杏仁豆腐	杏仁豆腐	Almond Jelly	¥600
胡麻団子	芝麻球	Sesame Dumplings	3ヶ／¥600
紹興酒アイス	紹興酒冰淇淋	Shaoxing Wine Ice Cream	¥600

甜品

套餐菜单

コースメニュー 2名様よりご利用承ります。

水晶コース (7品)

おひとり様 2900円



- ・ 柿柿鶏サラダ
- ・ 本日のスープ
- ・ 蒸し点心盛合せ
- ・ 本日の揚げもの
- ・ 麻婆豆腐
- ・ 五目炒飯
- ・ 本日のデザート

翡翠コース (8品)

おひとり様 4000円



- ・ 柿柿鶏サラダ
- ・ 本日のスープ
- ・ 蒸し点心盛合せ
- ・ 本日の揚げもの
- ・ 海老のマヨネーズ和え
- ・ 麻婆豆腐
- ・ 五目炒飯
- ・ 本日のデザート

龍福コース (8品)

おひとり様 5500円



- ・ 前菜盛合せ
- ・ 本日のスープ
- ・ 蒸し点心盛合せ
- ・ 海老の紅白盛り
- ・ (海老チリ・海老マヨ)
- ・ 牛肉の味噌炒め
- ・ クレープ包み
- ・ 麻婆豆腐
- ・ 五目炒飯
- ・ 本日のデザート

LONG FU XIAO LONG TANG
龍福小籠堂

価格表記は税込です。画像は2名様分のイメージです。食物アレルギーについてお問合せはお気軽にスタッフまでお尋ねください。