

※材料は予告なく変更する場合がございます。

天龍名菜 〈老舗の味〉

焼きギョーザ(8ヶ)	鍋 貼	¥1330
焼きギョーザ お土産(8ヶ)	☆当日のお召し上がりになります。	¥1400
懐かしいスプタ	糖 醋 肉	¥1,790
昔の麻婆豆腐	日式麻婆豆腐	¥1,590
ビーマンと牛肉の炒め(オイスターソース)	青 椒 牛 肉 絲	¥1,790
肉野菜炒め(醤油)	日 式 炒 野 菜	¥1,290
ニラレバ炒め(醤油)	韭 菜 炒 豚 肝	¥1,290
青菜炒め	炒 青 菜	¥1,290
やわらかい焼きそば(醤油)	天 龍 炒 麵	¥1,090
ソース焼きそば	日 式 炒 麵	¥1,090
町のタンメン(とろみ塩味)	日 式 野 菜 麵	¥1,090
カニチャーハン(はのかなバター味)	蟹 肉 炒 飯	¥1,550



Gyoza (Chinese Dumplings) 焼きギョーザ ¥1330



Gyoza (Chinese Dumplings)
For Take Away ¥1400
焼きギョーザ お土産



Sweet Sour Pork ¥1,790
懐かしいスプタ



Spicy Bean Curd ¥1,590
昔の麻婆豆腐



Beef & Green Pepper ¥1,790
ビーマンと牛肉の炒め



Fried Noodle (Soy Sauce) ¥1,090
やわらかい焼きそば



Fried Noodle Japanese Style ¥1,090
ソース焼きそば



Noodle Soup with Vegetable ¥1,090
町のタンメン



Fried Rice with Crab Meat ¥1,550
カニチャーハン

宴友〈おつまみ〉

冷菜の盛り合わせ	天龍冷菜	¥1,890
むし鶏(ねぎ生姜)	白切鶏	¥590
よだれ鶏(激辛)	口水鶏	¥690
クラゲ(からし醤油)	海蜇皮	¥990
生ザーサイ	榨菜	¥490
豆もやし(塩)	黄豆芽菜	¥490
メンマ(醤油)	干竹筍	¥490



Chinese Appetizer ¥1,890
冷菜の盛り合わせ



Cold Chicken (Hot Sauce) ¥690
よだれ鶏

炸菜〈あげもの〉

ハチミツで食べる春巻(3本)	密汁春巻	¥890
ヒナ鶏の唐揚げ(4ヶ)	名神炸鸡	¥1,090



Spring Roll with Honey Dip ¥890
ハチミツで食べる春巻



Fried Chicken ¥1,090
ヒナ鶏の唐揚げ

☆材料は予告なく変更する場合がございます。

湯類 < スープ >

辛いスープ(豆板醤)	酸辣湯(紅)	¥690
玉子のさっぱり野菜スープ(塩)	蛋花湯	¥690

海鮮類 < 海の幸 >

エビのマヨネーズ和え	明蝦蛋黃醬	¥1,790
エビのチリソース	乾焼蝦仁	¥1,790
エビと玉子の炒め(塩)	滑蛋蝦仁	¥1,690



Prawn with Mayonnaise Sauce ¥1,790
エビのマヨネーズ和え



Shrimp with Chili Sauce ¥1,790
エビのチリソース

飯類 < ごはん >

ごはん	白飯	¥250 大盛 ¥350
懐かしい天津丼(醤油あんかけ)	芙蓉蟹飯	¥1,220
中華丼(醤油)	什錦燴飯	¥1,220
チャーシューチャーハン	醬肉炒飯	¥1,110
レタスの辛いチャーハン	生菜辣炒飯	¥1,220



Fried Rice with Roast Pork ¥1,110
チャーシューチャーハン



Fried Rice with Hot & Spicy ¥1,220
レタスの辛いチャーハン

炒麵 < 焼きそば >

広東焼きそば(オイスターソース)	広東炒麵	¥1,490
皿うどん(塩)	海鮮什錦炸麵	¥1,390



Fried Noodle with Oyster Sauce ¥1,490
広東焼きそば

湯麵 < 汁そば >

銀座のラーメン(醤油)	日式拉麵	¥990
エビそば(塩)	蝦仁湯麵	¥1,090
高菜そば(醤油)	高菜湯麵	¥990
広東麵(オイスターソース)	広東湯麵	¥1,190
辛いそば(豆板醤)	辣味麵	¥1,190
セロリの鶏そば(塩)	芹菜雞肉湯麵	¥1,190
ニラそば	韭菜湯麵	¥1,190



Ramen ¥990
銀座のラーメン



Noodle Soup with Chinese Pickles ¥990
高菜そば



Noodle Soup with Oyster Sauce ¥1,190
広東麵



Noodle Soup with Hot & Spicy ¥1,190
辛いそば

※価格は全て税込表記となっております。

ハイボール Whiskey with Soda

当店のハイボールは、
パチパチ弾ける超炭酸を
使用しております。



角ハイボール ¥620
KAKU Whiskey with Soda

ジンジャーハイボール ¥720
Ginger Highball

シトラスジムビームハイボール 各種
CitrusJIMBEAM Highball 各¥720

〈生レモン／平兵衛酢／日向夏／温州みかん〉
Lemon / Hebesu / Hyuuganatu / Unsyumikan



平兵衛酢 (宮崎)
柚子やかぼすと並んで
人気。すっきりとくせの
ない酸味です。



日向夏 (宮崎)
果肉は酸味があり甘
さが控えめで独特の
風味が強い。



温州みかん (佐賀)
糖度が高く味が濃厚。
果汁たっぷり。



ビール Beer

当店では、天然水100%使用のビールを使用しております。

サントリー生ビール Suntory Draft Beer ¥820

ザ・プレミアム・モルツ (中瓶) The Premium MALT'S Beer ¥890

ノンアルコールビールテイスト飲料
オールフリー (小瓶) All Free NonAlcohol Beer ¥620



サワー&果実酒 Sour&Fruit liqueur

餃子に合わせて、ジントニックの甘みにピリッと胡椒入り
餃子専用 ジントニサワー Gin Tonic Sour ¥720

和素材から生まれた日本のジン。食事に合う爽やかなソーダ割り。
翠ジンソーダ SUI Gin with Soda ¥620

それは、味わいブレンサワー
こだわり酒場のタコハイ Kodawari Sakaba no Taco Hi ¥620

パチパチ弾けるドゥ炭酸サワー
サワー 各種 〈生レモン／平兵衛酢／日向夏／温州みかん〉 各¥620
Flavor Sour Lemon / Hebesu / Hyuuganatu / Unsyumikan

黒ウーロン茶で脂肪の吸収を抑え、中性脂肪の上昇を約20%抑制!
黒ウーロンハイ Shochu with Black Oolong Tea ¥620

サントリー梅酒 (山崎蒸留所貯蔵梅酒ブレンド)
Plum Wine (ロック・ソーダ割) ¥620

杏露酒 (ロック・ソーダ割) Apricot Wine ¥620



紹興酒・焼酎 Shaoxing Rice Wine・Shochu

〈中国紹興酒〉Chinese Shaoxing Rice Wine
～濃厚で少し甘味があるのが特徴～
花彫 紹興酒 3年 Aged 3Years 小徳利 ¥820 ボトル (Bottle) ¥2,500
大越 紹興酒 10年 Aged 10Years ¥990 ¥3,500
大越 貴酒 15年 Aged 15Years ¥4,500

〈焼酎〉Shochu (ロック・水割・ソーダ割・お湯割)
天龍 (芋) Sweet Potato Shochu (720ml) グラス (Glass) ¥920 ボトル (Bottle) ¥4,400
鏡月 (甲) Kyougetu (375ml) ¥720 -



ワイン

Wine

天龍の自慢の料理に合うワインを季節ごとにセレクト。
グラスワインでも多数ご用意しております。
ワインリストをご覧ください。

ソフトドリンク

Soft Drink

脂肪の吸収を抑え、中性脂肪の上昇を約20%抑制!

黒ウーロン茶 Black Oolong Tea		¥420
ペプシコーラ PEPSI Cola		¥420
ジンジャーエール Ginger ale		¥420
りんごジュース Apple Juice		¥420
サンペレグリノ (500ml・微炭酸水) SANPELLEGRINO		¥690

デザート

Dessert

杏仁豆腐 Almond Jelly	¥490
マンゴープリン Mango Pudding	¥490



TEN RYU

天龍

酒 譜



TEN RYU

天龍
CHINESE RESTAURANT

<本日のグラスワイン>

スパークリング	920円
白ワイン	920円
赤ワイン	920円

Champagne



ローランペリエ ラキュヴェ Laurent Perrier La Cuvee

原産国:フランス シャンパーニュ
品 種:ピノワール、シャルドネ、ピノムニエ
波 み:★★★★☆

淡いゴールドの色合いと細かく糸を引くような泡立ち、柑橘類と白い花の香りが程よく絡み合うデリケートでフレッシュな香り。「フレッシュで」「エレガント」「バランスの良い」味わいのブリュット L・Pはアペリティフに最適です。

Bottle 9,500円

White Wine



オックスフォード ランディング ソーヴィニヨンブラン Oxford Landing Sauvignon Blanc

原産国:オーストラリア
品 種:ソーヴィニヨンブラン
辛口度:★★★★☆

白桃を連想させる若々しい果実の香りに、軽やかなハーブのニュアンス。フレッシュな果実味と、いきいきとした酸味を持つ爽やかな白ワインです。

Bottle 4,800円



ボーグルヴィンヤード シャルドネ Bogle Vineyards Chardonnay

原産国:アメリカ カリフォルニア
品 種:シャルドネ
辛口度:★★★★☆

2019ワイナリーオブザイヤーを受賞した実力ワイナリー。リッチでまろやかな口当たり。いつまでも続くリッチな味わい。心地よいほのかな酸が食事を引き立てます。

Bottle 5,800円

Red Wine

カテナアラモス セレクション ピノノワール

Catena Alamos Selección Pinot Noir



原産国:アルゼンチン メンドーサ

品 種:ピノノワール

渋 み:★★★★☆☆

熟した果実の味わいが見事なバランスを伴ってシルクのように滑らかで柔らかい口当たりが舌一面に広がります。余韻は長く、心地よく続く辛口赤ワイン。限定品です!

Bottle 4,800円

シャトー モンペラ

Chteau Mont Perat



原産国:フランス ボルドー

品 種:メルロー、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン

渋 み:★★★★☆☆

約200年以上もボルドーのワインに携わってきたデスパリーニュ家がつくるシャトー・モン・ペラは漫画「神の雫」に掲載されてから特に注目を浴び人気となりました。果実味あふれるフルーティな香りと、滑らかなタンニンが後をひく、しっかりした味わいの赤ワイン。

Bottle 5,800円