

中国飯店 龍天江

Chinese Restaurant RYUTENKO—Since 1969—



「東北に本場の味を」を目標に、1969年青葉区一番町四丁目の地にて
中国飯店「龍天江」は営業をスタート致しました。
以来50有余年に渡り、多くの皆様にご愛顧頂いて参りましたが、
2011年の震災で営業休止を余儀なくされ、同年の夏より
江陽グランドホテルの13Fにて往年の屋号を冠しての
営業を再開し、現在に至ります。
半世紀の時代を越え、変えて良いものと変えていけないものを学び、
弛まらずにスタッフ一同日々の研鑽を積んで参りますので、
皆様の変わらぬご利用を心よりお待ち申し上げます

店主敬白

～中国飯店「龍天江」菜譜～

Chinese Restaurant 「RYUTENKO」 Grand Menu (Digest Ver.)

<Lunch Time> (11:30—14:00)

■特選中華ランチセット (A)

(今日の料理の海老料理は小海老を使用)

Prefixed Luncheon Set - A -

(Shrimp is Served in One of Today's Dish)

- ・今日の料理 x 3 皿
- ・今日のスープとサラダ
- ・白飯 ・漬物 ・杏仁豆腐
- ・Today's Dish x 3
- ・Today's Soup, & Salad
- ・Steamed Rice, Pickles & Almond Jelly

¥2,600 (税サ込)

¥2,600 (Inc. TAX)

■特選中華ランチセット (B)

(今日の料理の海老料理は中海老を使用)

Prefixed Luncheon Set - B -

(Prawn is Served in One of Today's Dish)

- ・冷菜
- ・今日の料理 x 3 皿
- ・今日のスープ
- ・白飯 ・漬物 ・杏仁豆腐
- ・Cold Appetizer
- ・Today's Dish x 3
- ・Today's Soup
- ・Steamed Rice, Pickles & Almond Jelly

¥3,600 (税サ込)

¥3,600 (Inc. TAX)



画像左「特選中華ランチセット (A)」

画像右「特選中華ランチセット (B)」

■中華粥ランチセット

Today's Chinese Porridge Luncheon Set

- ・今日の中華粥 ・自家製点心
- ・揚げ物+炒め物×各1皿
- ・漬物 ・杏仁豆腐
- ・Today's Chinese Porridge ・Pickles, & Almond Jelly
- ・Dim Sum ・Today's Dish x 2

¥1,650 (税サ込)

¥1,650 (Inc. TAX)

■ 餡掛け焼きそばランチセット

Today's Fried Noodle Luncheon Set

- ・今日の餡掛け焼きそば
- ・自家製点心
- ・サラダ ・杏仁豆腐
- ・Today's Fried Noodle
- ・Dim Sum
- ・Salad, & Almond Jelly

¥1,700 (税サ込)

¥1,700 (Inc. TAX)



< 【新作】 お奨めデザート各種 / Dessert Recommendations >

- (新) 自家製桃饅頭 (Peach Bun w/ Custard) 1ヶ ¥200 (〃)
- (新) 自家製ココナッツ団子 (Coconut Dumpling) 1ヶ ¥150 (〃)
- (新) 桃饅頭とココナッツ団子の取り合わせ 各1ヶ ¥300 (〃)

※ その他、創業来のメニュー類にも準備がございますので、最寄りのスタッフ迄ご遠慮なくお問い合わせ下さいませ

<< 当レストランの人気メニュー・自慢のアラカルト >>

House Specialties Rewarded in The Period of 2020-2021

<前菜／Cold Appetizers>

■三種中華冷菜の盛り合わせ	お一人様	N/A	
Assorted Three Kinds of Cold Appetizers	小盆 (2～3名様)	¥3,000	(税サ込)
	中盆 (4～5名様)	¥5,000	(〃)
■大連産くらのげの冷菜	お一人様	¥1,800	(〃)
Marinated Shredded Jerry Fish from Dalian	小盆 (2～3名様)	¥3,400	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥5,200	(〃)
■棒々鶏 (蒸し鶏の辛子胡麻ソース掛け)	お一人様	¥1,200	(〃)
Bon Bon Chicken w/ Hot Sesame Sauce	小盆 (2～3名様)	¥2,400	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥3,600	(〃)



(画像内の料理は、全て小盆)

※ その他、創業来のメニュー類にも準備がございますので、最寄りのスタッフ迄ご遠慮なくお問い合わせ下さいませ

<特選料理／Superb Distinguished Cuisine>

■自家製北京ダック	1/4 羽	¥4,500	(税サ込)
Peking Duck	1/2 羽	¥8,000	(〃)
	1 羽	¥15,000	(〃)



※調理準備の都合、お時間を要する場合がございます

■宮城県産特上ふかのヒレの姿煮込み	お一人様	¥8,500	(税サ込)
Superb Shark's Fin from the Region	For One Person	¥8,500	(Inc. TAX)
■蟹肉入りふかのヒレのスープ	お一人様	¥4,000	(税サ込)
Shark's Fin Soup w/ Crab Meat	小盆 (2～3名様)	¥8,000	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥12,000	(〃)
■干貝柱入り海燕の巣のスープ	お一人様	¥3,000	(税サ込)
Birds' Nest Soup w/ Dried Scallop	小盆 (2～3名様)	¥6,000	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥9,000	(〃)
■鮑(あわび)のオイスターソース煮込み	お一人様	¥6,000	(〃)
Braised Abalone w/ Oyster Sauce	小盆 (2～3名様)	¥12,000	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥18,000	(〃)

<牛肉・豚肉・家禽料理と、海老料理／ Beef / Pork / Chicken & Shrimp Specialties>

■牛肉とピーマン、竹の子の細切り炒め	お一人様	¥1,550	(税サ込)
Stir-Fried Shredded Beef, Bamboo Root,	小盆 (2～3名様)	¥3,100	(〃)
Paprika, and Green Pepper	中盆 (4～5名様)	¥4,650	(〃)
■豚肉の角煮 青菜添え	お一人様	¥1,500	(税サ込)
Braised Pork w/ Green Vegetable	小盆 (2～3名様)	¥3,000	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥4,500	(〃)
■宮城県産森林鶏の唐揚げ 蟹肉餡掛け	お一人様	¥1,200	(税サ込)
Deep Fried Chicken w/ Crab-Meat Sauce	小盆 (2～3名様)	¥2,400	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥3,600	(〃)



■中海老のチリソース煮込み	お一人様	¥2,200	(税サ込)
Wok-Fried Prawn Shrimp w/ Chili Sauce	小盆 (2～3名様)	¥4,400	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥6,600	(〃)
■小海老のチリソース煮込み	お一人様	¥1,900	(税サ込)
Wok-Fried Shrimp w/ Chili Sauce	小盆 (2～3名様)	¥3,800	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥5,700	(〃)
■中海老のマヨネーズソース掛け	お一人様	¥2,300	(税サ込)
Prawn Shrimp w/ Mayonnaise Sauce	小盆 (2～3名様)	¥4,600	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥6,900	(〃)
■小海老のマヨネーズソース掛け	お一人様	¥2,000	(税サ込)
Shrimp w/ Mayonnaise Sauce	小盆 (2～3名様)	¥4,000	(〃)
	中盆 (4～5名様)	¥6,000	(〃)

< 蔬菜・玉子・豆腐料理 / Vegetables・Egg・Bean Curd Specials >

■八宝菜（五目野菜の炒め）	お一人様	¥1,500	（税サ込）
Stir-Fried Vegetable w/ Meat & Vegie	小盆（2～3名様）	¥3,000	（ 〃 ）
	中盆（4～5名様）	¥4,500	（ 〃 ）
■麻婆豆腐 又は 四川風麻婆豆腐	お一人様	¥1,100	（税サ込）
Mapo Tofu, or Mapo Tofu Szechwan Style	小盆（2～3名様）	¥2,200	（ 〃 ）
	中盆（4～5名様）	¥3,300	（ 〃 ）
■芙蓉蟹（蟹玉）醤油餡掛けソース	お一人様	¥1,200	（税サ込）
Egg Foo Yong	小盆（2～3名様）	¥2,400	（ 〃 ）
	中盆（4～5名様）	¥3,600	（ 〃 ）



< 湯類・揚物各種 / Soup and Fried Delicacies >

■五目スープ（Meat and Seafood Soup w/ Vegetable）	お一人様	¥750	（税サ込）
	小盆（2～3名様）	¥1,500	（ 〃 ）
	中盆（4～5名様）	¥2,250	（ 〃 ）
■蟹爪の揚げ物（Fried Crab Claw）	1ヶ	¥1,100	（ 〃 ）
■自家製五目春巻き（House-Made Spring Roll）	1本	¥250	（ 〃 ）

※ その他、創業来のメニュー類にも準備がございます。詳しくは最寄りのスタッフ迄
ご遠慮なくお問い合わせ下さいませ

※ Please Ask our Staff Your Further Request, as We May Arrange Your Favorites from
Our Archives of Old Menu Recipes

< 麺類 / Noodles >

- 五目餡掛け焼きそば (House Specialty “Fried Noodle”) 1人前 ¥1,650 (税サ込)
- 麻婆焼きそば (Local Specialty “Mapo Tofu Fried Noodle”) 1人前 ¥1,450 (”)
- 酢辣湯麺 / スーラー湯麺 (Spicy & Sour Noodle in Soup) 1人前 ¥1,550 (”)
- 鶏白湯煮込みスープそば (Chicken Broth Noodle in Soup) 1人前 ¥1,650 (”)
- 担々麺 (Dan Dan Noodle in Soup) 1人前 ¥1,450 (”)
- 汁なし担々麺 (Dan Dan Noodle) 1人前 ¥1,450 (”)



< 飯類 / Rice Bowls >

- 五目炒飯 (Fried Rice) 1人前 ¥1,450 (税サ込)
- 海老炒飯 (Fried Rice w/ Shrimp) 1人前 ¥1,650 (”)
- 天津飯 (Rice Bowl w/ Egg Foo Yong) 1人前 ¥1,550 (”)



※その他、創業来のメニュー類にも準備がございます。詳しくは最寄りのスタッフ迄ご遠慮なくお問い合わせ下さいませ

※Please Ask our Staff Your Further Request, as We May Arrange Your Favorites from Our Archives of Old Menu Recipes

<< 当レストランの人気メニュー・自慢のアラカルト >>
House Specialties Rewarded in The Period of 2020-2021

<デザート各種/Dessert Recommendations>

■デザート 3 種盛り合わせ (Dessert Assortment)	お一人様	¥700	(税サ込)
■(新)自家製桃饅頭 (Peach Bun w/ Custard)	1 ケ	¥200	(〃)
■(新)自家製ココナッツ団子 (Coconut Dumpling)	1 ケ	¥150	(〃)
■(新)桃饅頭とココナッツ団子の取り合わせ (A Pair of Peach Bun and Coconut Dumpling)	各 1 ケ	¥300	(〃)



※ その他、創業来のメニューの準備もごございますので、最寄りのスタッフまでご遠慮なくお問い合わせ下さいませ

※ Please Ask our Staff Your Further Request as We May Arrange Your Favorites from Our Archives of Old Menu Recipes



2022 年 10 月 15 日更新