聘珍樓
HEICHINROU

聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

（税別）

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* （半羽） *6,000*
本格窯焼き北京ダック （1羽） *12,000*

専用窯で焼き上げた北京ダックはまず皮を包餅で巻いて、次に肉を自家製焼餅にはさんでお召し上がりください。骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* （半羽） *5,000*
国産鶏の姿揚げ （1羽） *10,000*

紅焼海虎翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)* *100g* *17,000*
アオザメのフカヒレ煮込み

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* （2名様用） *3,900*
国産牛のチンジャオニュウロース

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* （200g） *12,000*
和牛ヒレ肉のステーキ

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* （2名様用） *2,800*
魚滑（真鯛の広東式刺身）

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* （オス）時価 ＿＿＿
上海蟹の姿蒸し （上海蟹：10月～12月上旬に限定） （メス）時価 ＿＿＿

OSAKA HEICHINROU

表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

燒味・滷味 Hors d'oeuvre 焼き物・煮物

食物アレルギーをお持ちのお客様は係の者にお申し付け下さい

（税別）

01. 蜜 汁 叉 燒 *Barbecued Pork* （2名様用） *2,300*
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー

02. 脆 皮 燒 肉 *Roasted Pork Belly* （2名様用） *2,300*
皮付き豚バラ肉の窯焼き

03. 梅 子 燒 鴨 *Roasted Whole Duck* （2名様用） *3,900*
広東式鴨の窯焼き　梅ソース添え

04. 玫 瑰 油 鷄 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* （2名様用） *3,700*
鶏肉の滷水（ロウソイ；醤油味ダレ）煮込み

05. 冷 拌 海 蜇 *Sliced Jelly Fish* （2名様用） *2,400*
大連産クラゲの特製ソース和え

06. 白 切 肥 鷄 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* （2名様用） *2,900*
茹で鶏肉　ネギ、生姜ソース

07. 松 花 皮 蛋 *Preserved Duck's Egg* （2名様用） *1,950*
香港産ピータン

08. 三 色 拼 盆 *Three Delicacy Combination Platter* （2名様用） *3,100*
三種前菜の盛り合わせ

蔬菜・豆腐・肉類 Vegetables／Tofu／Meat 野菜・豆腐・肉類

09. 香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* （2名様用） *2,300*
彩り季節野菜の炒め

10. 蟹肉扒時蔬 *Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat* （2名様用） *2,700*
季節野菜の蟹肉のあんかけ

11. 瑶柱扒豆腐 *Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce* （2名様用） *1,800*
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ

12. 川椒麻婆豆腐 *Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce* （2名様用） *1,800*
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み

13. 北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* （半羽） *6,000*
本格窯焼き北京ダック （1羽） *12,000*
専用窯で焼き上げた北京ダックはまず皮を包餅で巻いて、次に肉を自家製焼餅にはさんでお召し上がりください。骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。

15. 脆 皮 炸 鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* 15.（半羽） *5,000*
国産鶏の姿揚げ 16.（1羽） *10,000*

17. 梅菜東坡肉 *Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables* （2名様用） *2,300*
トンポーロー（皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み）

18. 香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* （200g） *12,000*
和牛ヒレ肉のステーキ

19. 紅燒牛腩筋 *Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce* （2名様用） *2,700*
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み

20. 蠔油牛肉片 *Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce* （2名様用） *3,500*
国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め

表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

鮑・翅・燕窩　鮑・フカヒレ・燕の巣

Abalone／Shark's Fin／Bird's Nest　（税別）

21. 紅焼海皇翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)* *100g* *13,000*
ヨシキリザメのフカヒレ煮込み

22. 紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)* *100g* *15,000*
モウカザメのフカヒレ煮込み

23. 紅焼海虎翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)* *100g* *17,000*
アオザメのフカヒレ煮込み

24. 蟹黄燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat and Roe* （1名様用） *2,600*
蟹肉・蟹の卵入りフカヒレスープ

25. 干貝燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Dried Scallop* （1名様用） *2,400*
干し貝柱入りフカヒレスープ

26. 紅焼乾鮑魚(33頭) *Braised Superior Dried Abalone (One piece 18g)* （1個） *10,500*
干し鮑の姿煮込み （乾燥時1個約18g）

27. 紅焼大乾鮑(18頭) *Braised Superior Dried Abalone (One piece 33g)* （1個） *33,000*
極上干し鮑の姿煮込み （乾燥時1個約33g）

28. 蠔油鮮鮑魚 *Braised Abalone with Oyster Sauce* *7,500*
活アワビのオイスターソース煮込み

29. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* （2名様用） *5,000*
アワビの香り炒め

30. 上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup* （1名様用） *2,600*
海燕の巣入り上湯スープ

31. 蟹黄燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat and Roe* （1名様用） *2,700*
蟹肉・蟹の卵入り海燕の巣のスープ

海鮮　Seafood　海鮮

32. 乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* （2名様用） *3,100*
大海老のチリソース

33. 油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* （2名様用） *3,100*
大海老と季節野菜の炒め

34. 生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* （2名様用） *3,100*
大海老の特製マヨネーズソース和え

35. 姜葱炒蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger* （2名様用） *3,100*
大海老のネギ、生姜炒め

36. 清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab*
上海蟹の姿蒸し

36.（オス） 時価 _____
37.（メス） 時価 _____
（上海蟹：10月～12月上旬に限定）

表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

海鮮 Seafood 海 鮮

（税別）

38. 蟹肉炒鮮奶 *Sauteed Crab Meat with Fresh Milk* （2名様用） *3,300*
蟹肉のミルク炒め

39. 百花松叶蟹拑 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp* （1 本） *970*
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

40. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* （2名様用） *2,300*
海鮮入りサラダ

41. 蒜茸蒸帯子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* （２個） *1,200*
帆立貝のニンニク香り蒸し

42. 時蔬炒扇貝 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* （2名様用） *3,200*
帆立貝と季節野菜の炒め

43. 香芒凍扇貝 *Scallop with Mango* （2名様用） *3,200*
帆立貝とマンゴーの和えもの

44. 豆豉炒螺片 *Sauteed Whelk with Black Bean Sauce* （2名様用） *3,000*
ツブ貝と季節野菜の豆豉醤炒め

45. 時蔬貴妃蚌 *Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables* （2名様用） *3,500*
活北寄貝と季節野菜の炒め

46. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* （2名様用） *2,800*
広東式真鯛の刺身

47. 香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa witn Scallion* （2名様用） *3,300*
ハタのネギ、生姜　煎り炒め

48. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Squid with Garlic Sauce* （2名様用） *1,550*
イカのニンニク香り蒸し

49. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Squid Seasonal Vegetables* （2名様用） *1,550*
イカと季節野菜の炒め

表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

麺・飯 Noodles／Rice 麺・飯

（税別）

50. 生 碼 麺 *Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup* *1,250*
サンマー麺（豚肉細切りともやし入りつゆ麺）
昭和5年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麺料理です。もやしがたっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麺です。

51. 担 担 麺 *Noodles with Minced Pork in Hot Soup* *1,250*
タンタン麺

52. 叉 焼 湯 麺 *Soup Noodles with Roasted Pork* *1,900*
チャーシューつゆ麺

53. 陶板XO海鮮炒麺 *Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce* *3,900*
特上海鮮入りXO醤陶板焼きそば

54. 什錦湯麺 或 炒麺 *Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods or Stir-fried Noodles* *2,200*
55. 五目つゆ麺 又は 焼きそば

56. 牛腩湯麺 或 炒麺 *Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles* *2,100*
57. 牛バラ肉のつゆ麺 又は 焼きそば

58. 海鮮湯麺 或 炒麺 *Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles* *2,980*
59. 海鮮つゆ麺 又は 焼きそば

60. 什 錦 燴 飯 *Rice with Meat and Vegetables and Seafoods* *2,200*
五目あんかけご飯

61. 牛 腩 燴 飯 *Rice with Braised Beef Brisket* *2,100*
牛バラ肉のあんかけご飯

62. 海 鮮 燴 飯 *Rice with Various Seafoods* *2,980*
海鮮あんかけご飯

63. 廣 州 炒 飯 *Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp* *1,650*
チャーシューと海老入りチャーハン

64. 福 建 炒 飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* *2,300*
福建式あんかけチャーハン

65. 魚翅扒炒飯 *Stir-fried Rice with Shark's Fin* *3,600*
フカヒレのあんかけチャーハン
アツアツの土鍋で香り高い白湯を使い、フカヒレ、鶏肉、エノキ茸、干し椎茸、筍、ナマコ、干し貝柱などの餡とシャキシャキのもやし、黄ニラをチャーハンと一緒に絡めてお召し上がりください。

66. 上 湯 炒 飯 *Stir-fried Rice in Superior Broth* *2,500*
極上スープがけ海鮮入りチャーハン

67. 香煎牛肉炒飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef* *3,700*
国産牛肉の香り焼きチャーハン

68. 聘珍海鮮炒飯 *Stir-fried Rice with Superior Seafood* *3,800*
特上海鮮入りチャーハン

69. 家 郷 米 粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* *1,850*
広東式焼きビーフン

表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。