

飲茶・点心

点心の皮は着色料を使用しないため、グリーンはニラ、黄色はサフランを利用して色を付けております。

Dimsums



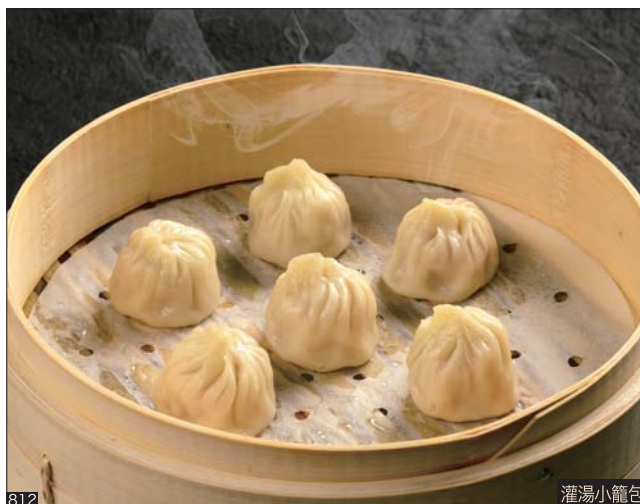
809 筍尖蝦餃皇
海老入り蒸しぎょうざ 2個 380
Steamed Shrimp Dumpling

広東点心のナンバー1人気メニュー。半透明の皮から覗く桜色の海老が目を楽しませてくれます。



811 金絲魚翅餃
フカヒレ入り蒸しぎょうざ 2個 380
Steamed Dumpling with Shark's Fin

高級食材のフカヒレを具材に練り込んだ贅沢な一品。



812 灌湯小籠包
ショーロンポー 2個 340
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling
4個 680
熱々の肉汁が薄皮から溢れ出ます。上海点心の定番。



810 魚子焼賣皇
とび子のせシュウマイ 2個 380
Steamed Dumpling (Siu Mai)

新鮮な海老と豚肉を練りこんだ焼売の上にプチプチとしたトビ子の食感をプラス。



814 瑶柱珍珠球
干し貝柱のせもち米ダンゴ 2個 380
Steamed Rice Ball with Scallop

国産豚肩ロース、海老、干し椎茸をもち米で優しく包み蒸し上げました。



815 桂林牛肉球
牛挽き肉の蒸しダンゴ 2個 360
Steamed Ground Beef Dumpling

牛もも肉を香菜と共に柔らかく蒸しました。



817 豉汁蒸排骨
スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し 650
Spareribs in Chinese Blackbean Sauce

骨付き豚スペアリブをコクのある豆豉醬で蒸し上げました。



818 荷葉珍珠鶏
干し貝柱入りちまき 380
Steamed Rice wrapped in Lotus leaves

蓮の葉に包まれたちまきはほんのりと香ばしく、干し貝柱の味も活きています。



819 蠔油叉燒包
チャーシュー入り饅頭 280
Steamed Bun with Barbecued Pork

バックリと開いた饅頭生地の中から覗く自家製のチャーシューが特徴の広東点心の人気者。



826 蟹肉魚翅包
蟹肉とフカヒレの包み蒸し 2個 440
Steamed Dumpling with Crab and Shark's Fin

高級食材のフカヒレを餡に混ぜ、アクセントに蟹肉を入れて蒸し上げました。



828 翡翠蝦肉韭菜餃
海老入りニラ蒸しぎょうざ 2個 380
Steamed Dumpling with Shrimp and Leek

香ばしく揚げたエシャロットとニラ、筍、海老の餡を翡翠の皮で包み蒸し上げました。



823 豆豉鳳爪
鶏脚の豆豉(トウチ)蒸し 450
Steamed Chicken leg with Black Bean Sauce

鶏脚を一度高温の油で揚げ自家製甘味噌とあえ、豆豉醬と共に蒸しあげました。



827 沙茶蒸鮮魷
イカの沙茶醬蒸し 550
Steamed Squid in Chinese Sa-Cha Sauce

絞甲イカを沙茶醬とともに蒸し上げた一品。

チョンファン 腸粉 Rice Rolls

腸粉(チョンファン)とは、主原料うるち米の粉を水で溶き、なめらかに仕上げた乳液状の生地を専用の蒸し器で薄く蒸し上げます。それに叉焼や海鮮類などの具材を巻き上げた筒状の形が、腸に似ていることから「腸粉」というユーモラスな名前が付けました。他にネギや干し海老を散らしたものもあり、広東飲茶の点心として、とてもポピュラーな一品です。



832 蝦仁腸粉
海老入り腸粉 2本 460
Steamed Rice Roll with Shrimp



833 帶子腸粉
帆立貝入り腸粉 2本 500
Steamed Rice Roll with Scallop



834 叉燒腸粉
チャーシュー入り腸粉 2本 460
Steamed Rice Roll with Barbecued Pork



835 蝦米腸粉
干し海老入り腸粉 2本 440
Steamed Rice Roll with Dried Shrimp



836 香煎蝦米腸粉
干し海老入り焼き腸粉 2本 440
Stir Fried Rice Roll with Dried Shrimp



837 麻辣皺腸粉
麻辣皺皮(マーラーチャウビー)腸粉 1皿 300
Steamed Rice Roll with Double Sauce

広東の朝食などで食べられる定番アイテムであるブレんの「腸粉」に、特製のピリ辛ソースと花生醬を絡めてお召し上がり頂く素朴な人気メニューです。

飲茶・点心

Dimsums



839 脆皮炸春巻 2本 500
はるまき
Spring Roll

筍、椎茸、海老、豚肉の餡とパリッとした食感
は当店の自信作。



840 鬆化荔芋角 2個 400
タロイモの五目包み揚げ
Fried Taro Dumpling

タロイモ、ラード、うき粉の衣を絶妙なバラン
スで揚げ、花が開いたように仕上げました。



843 脆皮蘿白糕 1皿 250
大根もちの衣揚げ
Fried Japanese Radish Cake

大根もちをフリッター生地で揚げ、サクサク
に仕上げました。



844 臘味蘿白糕 250
大根もち
Pan-Fried Japanese Radish Cake

香港点心を代表する一品。大根、腸詰め、干
し海老、椎茸を上粉とともに一度蒸し、
香ばしく焼き上げました。



845 韭菜鍋貼餃 2個 400
廣東式焼きニラぎょうざ
Pan-Fried Cantonese Style Dumpling

海老、ニラ、筍をもちもちの皮で包み、焼き
上げました。



846 生煎韭菜餅 2個 400
海老とニラの包み煎り
Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek

海老、ニラ、筍をうき粉の皮で包み焼き上げ
ました。皮と餡の絶妙なバランスをお楽しみ
下さい。



841 安蝦咸水角 2個 400
五目入り揚げもちぎょうざ
Fried Rice Cake Dumpling

豚肩ロース、海老、干し海老、椎茸を白玉粉
の皮で包みジュシーに揚げました。



842 脆皮炸蝦仁 1皿 650
海老の衣揚げ
Crispy Fried Shrimp

海老をフリッター生地に漬り揚げた一品です。
特製の山椒塩と共に召し上がりください。



850 生滾海鮮粥 1,100
海鮮入りお粥
Seafood Congee



851 生滾皮蛋粥 1,050
ピータンと豚肉入りお粥
Preserved Duck Egg and Pork Congee



852 生滾魚片粥 1,100
魚入りお粥
Fish Congee



853 生滾干貝粥 700
貝柱入りお粥
Dried Scallop Congee



855 油条 220
油条(ヤウティウ)
Youtiao(Deep-Fried Dough Sticks)



860 上湯雲吞 500
ワンタンの上湯スープ
Wonton Soup

食感の良い大ぶりな海老餡を使用したワンタ
ンを極上スープと共に召し下下さい。



862 銀絲雲吞麵 1,050
香港海老ワンタン細麵
Soup Noodles with Shrimp Wonton

海老ベースのあっさりとしたスープです。香菜
は抜くことも出来ますので、お申し付け下さい。



863 生碼湯麵 800
サンマー麵
Noodles with Pork and Bean Sprouts

昭和五年に当時の聘珍樓料理長が考案した
横浜の麵料理です。



861 肉排煲仔飯 1,450
スベアリの土鍋ご飯
Black Bean Sparerib Rice

国産豚スベアリを豆豉醬(トウチジャン)と
合せ、ジャスミン米と炊き上げました。



856 水餃子 1皿 360
水ぎょうざ、生ニンニク添え
Boiled Dumpling Stuffed with Pork and Vegetables

癖になるピリリとした辛味が特徴の「紅油」
ソースを、あつあつに茹で上がった水ぎょう
ざにかけてお召し上がりください。



864 白灼時蔬 1,000
季節野菜の湯引き
Boiled Vegetable with Oyster Sauce

