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）

紅燒排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce*
極上フカヒレの姿煮込み
（中）約 *140g* ¥ *13,500*
（大）約 *250g* ¥ *20,370*

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

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

鳳城鮮魚滑 *Sashimi GuangDong Style*
魚滑（鮮魚の広東式刺身）
（1名様用） *1,400*
※ 2名様より承ります。

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

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

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

KOKURA HEICHINROU ANNEX

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　前菜（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）

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

玫瑰油鷄　*Boiled Chicken in Homemade Sauce*　（2名様用）*2,900*
鶏肉の滷水（ロウソイ; 醤油味ダレ）煮込み

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

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

松花皮蛋　*Preserved Duck's Egg*　（2名様用）*1,950*
香港産ピータン

三色拼盆　*Three Delicacy Combination Platter*　（2名様用）*3,100*
三種前菜の盛り合わせ

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

蔬菜・豆腐・肉類　野菜・豆腐・肉類

Vegetables／Tofu／Meat

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

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

瑤柱扒豆腐　*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

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

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）

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

香炸子鷄球　*Deep Fried Chicken*　（2名様用）*1,800*
鶏肉の唐揚げ

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

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

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。

北京烤鴨 Roasted Beijing Duck 北京ダック

（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。

魚翅 Shark's Fin フカヒレ

紅燒排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* （中）1枚 約140g *13,500*
フカヒレの姿煮込み （大）1枚 約250g *20,370*

蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat* （1名様用） *2,400*
蟹肉入りフカヒレスープ

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

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

鮑 Abalone アワビ

蠔油鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce* （2名様用） *4,700*
アワビのオイスターソース煮込み

紅焼吉品乾鮑(33頭) *Braised Dried Abalone* （1個）乾燥時約18g *10,500*
干し鮑の姿煮込み

燕窩 Bird's Nest 燕の巣

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

蟹肉燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat* （1名様用） *2,400*
蟹肉入り海燕の巣のスープ

蟹黄燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat and Roe* （1名様用） *2,600*
蟹肉・蟹の卵入り海燕の巣のスープ

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。

海老 Prawn 蝦

（税別）

乾燒大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* （2名様用） *2,900*
大海老のチリソース

油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* （2名様用） *2,900*
大海老と季節野菜の炒め

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* （2名様用） *2,900*
大海老の特製マヨネーズソース和え

海鮮 Seafood 海 鮮

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

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

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

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

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

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

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

點 心 DimSum 点 心

魚子焼賣 *Steamed Pork Dumpling with Fish Roe* 1個 *260*
とび子のせシュウマイ

鮮 蝦 餃 *Steamed Shrimp Dumpling* 1個 *260*
海老入り蒸しぎょうざ

小 籠 包 *Steamed Dumpling with Juicy Pork Meat* 1個 *260*
ショーロンポー

脆皮炸春卷 *Deep Fried Spring Roll* 1本 *260*
はるまき

香煎蘿白糕 *Pan Fried Turnip Cake* 1個 *260*
大根もち

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）

生　碼　麺　*Noodle Soup with Pork and Bean Sprouts*　*1,100*
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。

葱 油 湯 麺　*Noodle with Welsh Onion and BBQ.Pork in Soup*　*1,400*
ネギとチャーシュー入りつゆ麺

雲 呑 湯 麺　*Noodle Soup with wonton*　*1,550*
ワンタン入りつゆ麺

酸 辣 湯 麺　*Noodle Hot and Sour Soup*　*1,700*
サンラータン麺

蝦 仁 湯 麺　*Noodle with Shrimp in Soup*　*1,700*
海老入りつゆ麺

叉 焼 湯 麺　*Noodle Soup with Roasted Pork*　*1,700*
チャーシュー入りつゆ麺

牛腩湯麺 或炒麺 *Noodle Soup with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle*　*1,700*
牛バラ肉のつゆ麺 又は 焼きそば

八珍湯麺 或炒麺　*Noodle Soup with Vegetables or Stir-fried Noodle*　*1,900*
五目つゆ麺 又は 焼きそば

海鮮湯麺 或炒麺　*Noodle Soup with Seafood or Stir-fried Noodle*　*2,250*
海鮮つゆ麺 又は 焼きそば

陶板XO海鮮炒麺　*Stir-fried Noodle with Seafood, XO Sauce*　*3,900*
特上海鮮入りXO醤陶板焼きそば

家鄉炒米粉　*Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp*　*1,400*
広東郷土風炒めビーフン

廣 州 炒 飯　*Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp*　*1,400*
チャーシューと海老入りチャーハン

海 鮮 炒 飯　*Stir-fried Rice with Seafoods*　*1,700*
海鮮入りチャーハン

蟹 肉 炒 飯　*Stir-fried Rice with Crab Meat*　*1,900*
蟹肉とレタス入りチャーハン

福 建 炒 飯　*Stir-fried Rice Fujianese Style*　*2,200*
福建式あんかけチャーハン

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

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

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。