



# 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* 17.(半羽) 6,000  
本格窯焼き北京ダック 18.(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。

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* 19.(半羽) 5,000  
国産鶏の姿揚げ 20.(1羽) 10,000

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* 1221.(2名様用) 3,900  
国産牛のチンジャオニユウロース

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* 22.約 200g 12,000  
和牛ヒレ肉のステーキ

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* 25.(中)約 200g 18,000  
極上フカヒレの姿煮込み 26.(大)約 320g 27,000

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* 49.(2名様用) 2,800  
魚滑(真鯛の広東式刺身)

清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab* 54.(オス) 時価 \_\_\_\_\_  
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 55.(メス) 時価 \_\_\_\_\_



YOKOHAMA 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。

## 焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre/Salad

## 焼き物・煮物・サラダ

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. 蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i><br>国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー                         | (2名様用) 2,300 |
| 02. 脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i><br>皮付き豚バラ肉の窯焼き                              | (2名様用) 2,300 |
| 03. 梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i><br>広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え                          | (2名様用) 3,900 |
| 04. 玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i><br>鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み       | (2名様用) 3,700 |
| 05. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i><br>茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース | (2名様用) 2,900 |
| 06. 凉拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i><br>大連産クラゲの特製ソース和え                            | (2名様用) 2,400 |
| 07. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i><br>香港産ピータン                                | (2名様用) 1,950 |
| 08. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i><br>三種前菜の盛り合わせ               | (2名様用) 3,100 |
| 09. 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i><br>海鮮入りサラダ                                      | (2名様用) 2,300 |
| 10. 煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i><br>パリパリ麵のせサラダ                          | (2名様用) 1,550 |

## 蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

## 野菜・豆腐・肉類

- |   |                |
|---|----------------|
| 11. 上湯燉花菇 <i>Shiitake Mushroom Soup</i><br>花椎茸の蒸しスープ  | (2名様用) 1,800   |
| 12. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i><br>彩り季節野菜の炒め                                    | (2名様用) 2,300   |
| 13. 蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i><br>青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み                | (2名様用) 1,800   |
| 14. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i><br>季節野菜の蟹肉のあんかけ                     | (2名様用) 2,700   |
| 15. 瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i><br>揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ                     | (2名様用) 1,800   |
| 16. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Spicy Sauce</i><br>四川マーボー豆腐の土鍋煮込み                     | (2名様用) 1,800   |
| 17. 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>   | 17.(半羽) 6,000  |
| 18. 本格窯焼き北京ダック<br>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。<br>骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。 | 18.(1羽) 12,000 |
| 19. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>  | 19.(半羽) 5,000  |
| 20. 国産鶏の姿揚げ   | 20.(1羽) 10,000 |
| 21. 梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i><br>トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)          | (2名様用) 2,300   |
| 22. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i><br>和牛ヒレ肉のステーキ                               | (200g) 12,000  |
| 23. 紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i><br>牛バラ肉とアキレス腱の煮込み               | (2名様用) 2,700   |
| 24. 蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce</i><br>国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め            | (2名様用) 3,500   |

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

Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest

## 鮑・フカヒレ・燕の巣

(税別)

- |  |            |        |
|--|------------|--------|
| 25. 紅焼排翅 <i>Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce</i>                                       | (中) 約 200g | 18,000 |
| 26. 極上フカヒレの姿煮込み  | (大) 約 320g | 27,000 |
| 27. 蟹肉燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat</i><br>蟹肉入りフカヒレスープ                                  | (1名様用)     | 2,400  |
| 28. 蟹黄燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat and Roe</i><br>蟹肉・蟹の卵入りフカヒレスープ                      | (1名様用)     | 2,600  |
| 29. 干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i><br>干し貝柱入りフカヒレスープ                            | (1名様用)     | 2,400  |
| 30. 紅焼乾鮑魚 (33頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 18g)</i><br>干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個 約18g)   | (1個)       | 10,500 |
| 31. 三陸熟成鮑 <i>Braised Superior Aged Abalone (One piece 30g)</i><br>三陸産熟成鮑の姿煮込み (1個 約30g)          | (1個)       | 9,500  |
| 32. 紅焼大網鮑 (18頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 33g)</i><br>極上干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個 約33g) | (1個)       | 33,000 |
| 33. 壕油大鮑甫 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i><br>厚切りアワビのオイスターソース煮込み                         | (1枚)       | 4,700  |
| 34. 乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i><br>アワビの香り炒め   | (2名様用)     | 5,000  |
| 35. 上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i><br>海燕の巣入り上湯スープ  | (1名様用)     | 2,600  |
| 36. 蟹黄燴燕窩 <i>Bird's Nest Soup with Crab Meat and Roe</i><br>蟹肉・蟹の卵入り海燕の巣のスープ                     | (1名様用)     | 2,700  |

## 蝦

Prawn / Lobster

## 海老

- |  |             |       |
|--|-------------|-------|
| 37. 老酒醉翁蝦 <i>Boiled Drunken Fresh Prawn</i>  | 37. (6尾)    | 4,100 |
| 38. 酔っ払い海老の薬膳スープ茹で   | 38. 追加 (1尾) | 690   |
| 紹興酒で酔わせた活巻き海老を、漢方薬入り特製スープで茹でました。プリツとした海老の食感と甘味、滋養健康にも効果があるスープと共にご賞味下さい。  |             |       |
| 39. 乾焼大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i><br>大海老のチリソース  | (2名様用)      | 3,100 |
| 40. 油泡大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i><br>大海老と季節野菜の炒め                                  | (2名様用)      | 3,100 |
| 41. 生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i><br>大海老の特製マヨネーズソース和え                                | (2名様用)      | 3,100 |
| 42. 鴛鴦大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce and Prawn with Mayonnaise Sauce</i><br>大海老のチリソースとマヨネーズソース和え | (2名様用)      | 3,100 |

## 海鮮

Seafood

## 海鮮

(税別)

43. 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
44. 百花松叶蟹拵 *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
45. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (1個) 1,200  
帆立貝のニンニク香り蒸し
46. 時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,200  
帆立貝と季節野菜の炒め
47. 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醬炒め
48. 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
49. 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)
50. 清蒸石斑魚 *Steamed Whole Garoupa with Soy Sauce* (時 価) \_\_\_\_\_  
ハタの姿蒸し
51. 香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger* (2名様用) 3,300  
ハタのネギ、生姜煎り炒め
52. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 1,550  
イカのニンニク香り蒸し
53. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,550  
イカと季節野菜の炒め
54. 清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* 54.(オス) 時 価 \_\_\_\_\_  
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定) 55.(メス) 時 価 \_\_\_\_\_

## 鍋粿・粥

Fried Rice Cracker/Congee

## おこげ・お粥

56. 八珍鍋粿 *Chop suey with Fried Rice Cracker* (2名様用) 3,200  
おこげの五目あんかけ
57. 海鮮鍋粿 *Seafoods with Fried Rice Cracker* (2名様用) 3,400  
おこげの海鮮あんかけ
58. 海鮮滾粥 *Congee with Seafoods* (1名様用) 1,100  
海鮮入りお粥
59. 皮蛋瘦肉粥 *Congee with Preserved Duck's Egg and Pork* (1名様用) 990  
ピータンと豚肉入りお粥

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。

麺類	60. 生碼麵 <i>Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup</i>	1,100	
	サンマー麵 (豚肉細切りともやし入りつゆ麵) 昭和5年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麵料理です。もやしがつっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。		
	61. 担担麵 <i>Noodles with Minced Pork in Hot Soup</i>	1,500	
	タンタン麵		
	62. 叉焼湯麵 <i>Soup Noodles with Roasted Pork</i>	1,900	
	チャーシューつゆ麵		
63. 什錦湯麵 <i>Soup Noodles with Meat and Vegetables</i>	1,950		
	五目つゆ麵		
64. 牛腩湯麵 <i>Soup Noodles with Braised Beef Brisket</i>	2,100		
	牛バラ肉つゆ麵		
65. 海鮮湯麵 <i>Soup Noodles with Various Seafoods</i>	2,400		
	海鮮つゆ麵		
<b>焼きそば(炒麵) ■ 焼きそばの焼き方は「普通焼き」、「カタ焼き」とご指定下さい。</b>			
66. 什錦炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables</i>	1,950		
	五目焼きそば (普通焼き、カタ焼き) 66. 68.		
69. 牛腩炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket</i>	2,100		
	牛バラ肉焼きそば (普通焼き、カタ焼き) 69. 71.		
72. 海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods</i>	2,400		
	海鮮焼きそば (普通焼き、カタ焼き) 72. 74.		
ご飯類	75. 什錦燴飯 <i>Rice with Meat and Vegetables</i>	1,950	
		五目あんかけご飯	
	76. 牛腩燴飯 <i>Rice with Braised Beef Brisket</i>	2,100	
		牛バラ肉あんかけご飯	
	77. 海鮮燴飯 <i>Rice with Various Seafoods</i>	2,400	
		海鮮あんかけご飯	
	78. 廣州炒飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i>	1,600	
		チャーシューと海老入りチャーハン	
	79. 蟹肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Crab Meat</i>	2,500	
		蟹肉入りチャーハン	
80. 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i>	2,300		
	福建式あんかけチャーハン		
81. 上湯炒飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i>	2,500		
	極上スープかけ海鮮入りチャーハン		
82. 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i>	1,500		
	広東式焼きビーフン		