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。

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*

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

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

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

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）

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

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

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

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。

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

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

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

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

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）

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

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

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*　（オス）時価 ＿＿＿
上海蟹の姿蒸し　（メス）時価 ＿＿＿
（上海蟹：10月～12月上旬に限定）

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

牛腩炒麺 *Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket* *1,700*
牛バラ肉焼きそば

什錦炒麺 *Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables* *1,900*
五目焼きそば

海鮮炒麺 *Stir-fried Noodles with Various Seafoods* *2,250*
海鮮焼きそば

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

豆乳杏仁豆腐 *Almond and Soymilk Jelly* *650*
豆乳入り杏仁豆腐

芒果布甸 *Mango Pudding* *650*
マンゴープリン

鴛鴦杏仁豆腐 *Almond Jelly and Mango Jelly* *750*
マンゴーと杏仁の二色豆腐

豆沙芝麻球 *Sesame Dumpling* *250*
こし餡入り胡麻団子