

聘珍樓
横濱本店

香港甜品



871 豆乳杏仁豆腐

豆乳入り杏仁豆腐 650
Almond and Soymilk Jelly

豆乳でコクをプラスした当店オリジナル豆乳杏仁豆腐。ヘルシーで女性の方にも人気です。



872 鮮果杏仁豆腐

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 970
Almond Jelly with Fruit

季節のフルーツをふんだんに使用した当店人気の杏仁豆腐です。
※季節により盛り付けは異なります。



874 椰汁西米露

タピオカ入りココナッツミルク 650
Coconut Milk with Tapioca

椰子の実から作ったココナッツミルクに甘味を加え、タピオカを加えました。モチモチしたタピオカの食感をお楽しみください。



875 鮮果西米露

季節のフルーツ入りココナッツミルク 900
Coconut Milk with Fruit

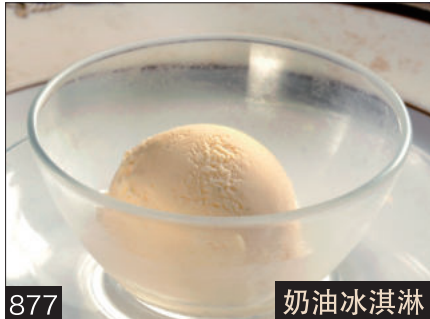
タピオカのココナッツミルクに季節のフルーツをふんだんに使用しました。



876 芒果布甸

マンゴープリン 650
Mango Pudding

成熟したマンゴーを惜しみなく使用した人気の一品です。口いっぱいに広がるマンゴーの香りをお楽しみください。



877 奶油冰淇淋

自家製バニラアイス 350
Vanilla Ice Cream

卵と牛乳をふんだんに使用した、口溶けのよいコクのあるアイスです。



878 節時冰果

自家製フルーツシャーベット 320
Fruit Sherbet

季節のフルーツをなめらかな口溶けのシャーベットに仕上げました。



879 鴛鴦杏仁豆腐

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

豆乳で作った杏仁豆腐とマンゴー風味の杏仁豆腐です。豆乳の甘味とマンゴーの酸味がほどよく絡みあい、見た目も鮮やかに仕上げました。



873 鮮果芒果豆腐

季節フルーツのせマンゴー杏仁豆腐 700
Mango Jelly with Fruit

完熟マンゴーを使用しました。マンゴー杏仁と季節のフルーツと一緒に。
(季節によりフルーツは異なります)



881 楊枝甘露

フルーツ入りタピオカデザート 670
Tapioca with Fruit Sauce

角切りのフルーツとタピオカをクリーミーなマンゴーのシロップで。香港でも人気のデザートです。



883

福至蛋撻

福至蛋撻

500

いくつもの層からなるパイ生地の歯ざわりと、卵のふんわり感をお楽しみください。



884

聘珍小月餅

月餅

250

点心師が1つ1つ丁寧に餡を包み焼き上げた自家製月餅です。



885

香炸奶皇包

カスタードクリーム入り揚げ饅頭

250

天然酵母を使用した皮にカスタードクリームを包んだ饅頭を外はパリッと中はふわっと揚げてみました。



886

黒芝麻煎饅

黒胡麻あん入り揚げ団子

260

特製の黒胡麻餡の風味をお楽しみ下さい。



887

蜜汁龜苓膏

はちみつ亀ゼリー

630

美容のデザートとして香港の若い女性に大人気。クリームと蜂蜜をかけてほのかな苦味が和らぎます



888

聘珍馬來糕

自家製馬來糕(マーライコウ)

250

国産小麦粉「春小待」・新鮮な卵を使用し、広東式甜品の馬來糕に仕上げました。



891

枣蓉芝麻球

なつめ餡入り胡麻団子

250

香港甜品の定番、胡麻団子。当店では棗を練りこんだ、こし餡を使用しております。胡麻の風味をお楽しみください。



882

椰糠糯米糍

なつめ餡入りココナッツ団子

250

もっちりとした白玉団子に香り豊かなココナッツパウダーで包みました。



■	ウーロン茶	安溪黄金桂	1ポット	700
■	プーアル茶	陳年普洱茶	1ポット	800
■	ジャスミン茶	銀針茉莉花	1ポット	980