



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(税別)

鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)* (10g) 1,300
ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み 注文例(100g) 13,000

鶏湯海虎翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)* (10g) 1,500
アオザメフカヒレの姿煮込み 注文例(100g) 15,000
※ 姿フカヒレのご注文は 大きさに応じ、量り売りとさせて頂いております、詳しくはスタッフまで
お尋ね下さい。

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。

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

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)

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (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

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



KICHIJOJI 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・前菜・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>
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. 棒々鶏 <i>Boiled Chicken with Sesame Sauce</i>
鶏肉の胡麻ソース(バンバンジー) | (2名様用) 1,900 |
| 03. 凉拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>
大連産クラゲの特製ソース和え | (2名様用) 2,400 |
| 04. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>
香港産ピータン | (2名様用) 1,950 |
| 05. 什錦泡菜 <i>Mix Pickled Vegetables</i>
いろいろ野菜の酢漬け | (2名様用) 1,350 |
| 06. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>
三種前菜の盛り合わせ | (2名様用) 3,100 |
| 07. 焼味拼盆 <i>Roasted Meat Combination Platter</i>
広東焼き物の盛り合わせ | (2名様用) 3,900 |
| 08. 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i>
魚滑(真鯛の広東式刺身) | (2名様用) 2,800 |
| 09. 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>
海鮮入りサラダ | (2名様用) 2,300 |
| 10. 煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i>
パリパリ麵のせサラダ | (2名様用) 1,550 |
| 11. 鮮蔬沙律 <i>Green Salad</i>
季節野菜サラダ | (2名様用) 1,000 |

肉類・蔬菜・豆腐

Meat / Vegetables / Tofu

肉類・野菜・豆腐

- | | |
|---|---------------------------------|
| 12. 香炸子鷄 <i>Deep-fried Chicken</i>
国産鶏の唐揚げ | (2名様用) 1,800 |
| 13. 脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>
国産鶏の姿揚げ | 13.(半羽) 5,000
14.(1羽) 10,000 |
| 15. 鎮江東坡肉 <i>Stewed Pork Belly</i>
トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み) | (2名様用) 2,300 |
| 16. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>
和牛ヒレ肉のステーキ | (200g) 12,000 |
| 17. 紅燒牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み | (2名様用) 2,600 |
| 18. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>
彩り季節野菜の炒め | (2名様用) 2,300 |
| 19. 蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i>
青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み | (2名様用) 1,800 |
| 20. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>
季節野菜の蟹肉のあんかけ | (2名様用) 2,700 |
| 21. 瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ | (2名様用) 1,800 |
| 22. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce</i>
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み | (2名様用) 1,800 |
| 23. 上湯燉花菇 <i>Shiitake Mushroom Soup</i>
花椎茸の蒸しスープ | (2名様用) 1,800 |

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)

25. 北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

25. (半羽) 6,000

26. 本格窯焼き北京ダック

26. (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。

紅焼排翅

Whole Shark's Fin

姿フカヒレ

27. 鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)*

(10g) 1,300

ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

注文例(100g) 13,000

28. 鶏湯海虎翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)*

(10g) 1,500

アオザメフカヒレの姿煮込み

注文例(100g) 15,000

※ 姿フカヒレのご注文は 大きさに応じ、量り売りとさせていただきます、詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

散翅・燕窩・鮑

Shark's Fin / Bird's Nest / Abalone

フカヒレ・燕の巣・鮑

29. 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

30. 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

31. 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

32. 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

33. 上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 2,700

海燕の巣入り上湯スープ

34. 紅焼乾鮑魚 (33頭) *Braised Superior Dried Abalone (One piece 18g)*

(1個) 10,500

干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約18g)

35. 蠔油炆鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 4,700

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

36. 紅焼鮮鮑魚 *Braised Fresh Abalone*

(1個) 3,000

活アワビの煮込み

37. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 5,000

アワビの香り炒め

蝦

Shrimp / Prawn

海老

38. 時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 2,200

海老と季節野菜の炒め

39. 乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce*

(2名様用) 3,100

大海老のチリソース

40. 時蔬大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,100

大海老と季節野菜の炒め

41. 生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce*

(2名様用) 3,100

大海老の特製マヨネーズソース和え

42. 蒜茸蒸蝦球 *Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce*

(2名様用) 3,100

大海老のニンニク香り蒸し

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。

海鮮

Seafood

海鮮

(税別)

- | | |
|--|--|
| 43. 清蒸大闸蟹 <i>Steamed Shanghai Crab</i>
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) | 43.(オス) 時 価 _____
44.(メス) 時 価 _____ |
| 45. 蟹肉炒鮮奶 <i>Sauteed Crab Meat with Fresh Milk</i>
蟹肉のミルク炒め | (2名様用) 3,300 |
| 46. 百花松叶蟹钳 <i>Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp</i>
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ | (1 本) 970 |
| 47. 芙蓉蟹 <i>Sauteed Egg with Crab Meat</i>
カニ玉 | (2名様用) 2,000 |
| 48. 時蔬炒三鮮 <i>Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables</i>
三種海鮮と季節野菜の炒め | (2名様用) 3,500 |
| 49. 時蔬炒帶子 <i>Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables</i>
帆立貝と季節野菜の炒め | (2名様用) 3,200 |
| 50. 時蔬炒螺片 <i>Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables</i>
ツブ貝と季節野菜の炒め | (2名様用) 3,000 |
| 51. 時蔬炒鮮魷 <i>Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables</i>
イカと季節野菜の炒め | (2名様用) 1,550 |
| 52. 蒜茸蒸鮮魷 <i>Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce</i>
イカのニンニク香り蒸し | (2名様用) 1,550 |
| 53. 香葱石斑魚 <i>Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger</i>
ハタのネギ、生姜煎り炒め | (2名様用) 3,300 |

鍋粿・粥

Fried Rice Cracker/Congee

おこげ・お粥

- | | |
|---|--------------|
| 54. 八珍鍋粿 <i>Chop suey with Fried Rice Cracker</i>
おこげの五目あんかけ | (2名様用) 2,200 |
| 55. 海鮮鍋粿 <i>Seafoods with Fried Rice Cracker</i>
おこげの海鮮あんかけ | (2名様用) 2,700 |
| 56. 廣東海鮮粥 <i>Congee with Seafoods</i>
海鮮入りお粥 | (1名様用) 700 |
| 57. 松花皮蛋粥 <i>Congee with Preserved Duck's Egg</i>
ピータン入りお粥 | (1名様用) 650 |
| 58. 油条鷄片粥 <i>Congee with Chicken</i>
鶏肉と油条入りお粥 | (1名様用) 650 |
| 59. 生菜杞子粥 <i>Congee with Lettuce and Goji Berries</i>
レタスとクコの実入りお粥 | (1名様用) 650 |

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	61. 生 碼 麺 <i>Soup Noodle with Pork and Bean Sprouts</i>	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。もやしがつぶりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麺です。	
	62. 葱油湯麺 <i>Soup Noodle with pring Onion and BBQ Pork</i>	1,400
	細切りチャーシューとネギ入りつゆ麺	
	63. 雲吞湯麺 <i>Soup Noodle with Wonton</i>	1,550
	ワンタン入りつゆ麺	
	64. 叉焼湯麺 <i>Soup Noodle with Roasted Pork</i>	1,700
	チャーシュー入りつゆ麺	
	65. 廣州炒麺 <i>Stir-fried Noodle with Pork & Bean Sprouts</i>	1,700
	豚肉ともやしの広州焼きそば	
	■ 焼きそばの焼き方は「普通焼き」、「カタ焼き」とご指定下さい。	
	66. XO什蔬湯麺 或 炒麺 <i>Noodle Soup with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle</i>	1,700
	色々野菜のXO醬つゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば	
	66 67 69	
	70. 八珍湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Meat and Vegetables or Stir-fried Noodle</i>	1,750
	五目入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば	
	70 71 73	
	74. 牛腩湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i>	1,850
	牛バラ肉入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば	
	74 75 77	
	78. 蝦仁湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Shrimp and Vegetables or Stir-fried Noodle</i>	1,950
	海老入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば	
	78 79 81	
	82. 海鮮湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle</i>	2,400
	海鮮入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば	
	82 83 85	
ビーフン	86. 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i>	1,400
	広東式焼きビーフン	
	87. 星州炒米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor</i>	1,400
	シンガポール式カレービーフン	
ご飯類	88. 廣州炒飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i>	1,400
	チャーシューと海老入りチャーハン	
	89. 海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Seafood</i>	2,000
	海鮮入りチャーハン	
	90. 上湯炒飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i>	2,500
	極上スープがけ海鮮入りチャーハン	
	91. 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet</i>	3,700
	国産牛肉の香り焼きチャーハン	
	92. 特上海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i>	3,800
	特上海鮮入りチャーハン	
	93. 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i>	2,000
	福建あんかけチャーハン	