



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(税込)

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* (中)約 140g ¥ 15,709
極上フカヒレの姿煮込み (大)約 250g ¥ 23,760

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 5,400
国産鶏の姿揚げ (要予約) (1羽) 10,800

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (半羽) 6,480
本格窯焼き北京ダック (1羽) 12,960

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* (1名様用) 1,473
魚滑 (鮮魚の広東式刺身) ※ 2名様より承ります。

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (2名様用) 4,222
国産牛のチンジャオニユウロース



焼味・滷味

Hors d'oeuvre

前菜(焼き物・煮物)

(税込)

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i>	(2名様用) 2,454
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	
冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>	(2名様用) 2,553
大連産クラゲの特製ソース和え	
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>	(2名様用) 3,338
三種前菜の盛り合わせ	
海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>	(2名様用) 2,454
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 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>	(2名様用) 2,553
彩り季節野菜の炒め	
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>	(2名様用) 2,946
季節野菜の蟹肉のあんかけ	
瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>	(2名様用) 1,964
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	
川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce</i>	(2名様用) 1,964
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	
梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>	(2名様用) 2,553
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)	
脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>	(半羽) 5,400
国産鶏の姿揚げ(要予約)	(1羽) 10,800
香炸子鷄球 <i>Deep Fried Chicken</i>	(2名様用) 1,964
鶏肉の唐揚げ	
紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>	(2名様用) 2,946
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	

北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

北京ダック

北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>	(半羽) 6,480
本格窯焼き北京ダック	(1羽) 12,960

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・鮑魚

Shark's Fin／Abalone

フカヒレ・アワビ

紅焼排翅 <i>Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce</i>	(中)1枚 約140g 15,709
フカヒレの姿煮込み	(大)1枚 約250g 23,760
蟹肉燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat</i>	(1名様用) 2,553
蟹肉入りフカヒレスープ	
干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i>	(1名様用) 2,553
干し貝柱入りフカヒレスープ	
蠔油鮑甫 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i>	(2名様用) 5,106
アワビのオイスターソース煮込み	
乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i>	(2名様用) 5,400
アワビの香り炒め	
紅焼吉品乾鮑(34頭) <i>Braised Dried Abalone</i>	(1個) 乾燥時約17g 14,040
干し鮑の姿煮込み	

燕窩

Bird's Nest

燕の巣

(税込)

上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*
 海燕の巣入り上湯スープ

(1名様用) 2,847

蟹肉燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat*
 蟹肉入り海燕の巣のスープ

(1名様用) 2,553

海鮮

Seafood

海 鮮

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce*
 大海老のチリソース

(2名様用) 3,142

油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables*
 大海老と季節野菜の炒め

(2名様用) 3,142

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce*
 大海老の特製マヨネーズソース和え

(2名様用) 3,142

蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce*
 帆立貝のニンニク香り蒸し

(1個) 1,276

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce*
 紋甲イカのニンニク香り蒸し

(2名様用) 1,669

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables*
 紋甲イカと季節野菜の炒め

(2名様用) 1,669

麵・飯

Noodles/Rice

麵・飯

牛腩炒麵 *Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket*
 牛バラ肉の焼きそば

1,866

八珍炒麵 *Stir-fried Noodle with Vegetables*
 五目焼きそば

2,062

海鮮炒麵 *Stir-fried Noodle with Seafood*
 海鮮焼きそば

2,454

陶板XO海鮮炒麵 *Stir-fried Noodle with Seafood, XO Sauce*
 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば

4,222

點心・甜品

DimSum/Dessert

点心・デザート

魚子燒賣 *Steamed Pork Dumpling with Fish Roe*
 とび子のせしゅうマイ

1個 294

鮮蝦餃 *Steamed Shrimp Dumpling*
 海老入り蒸しぎょうざ

1個 294

脆皮炸春卷 *Deep Fried Spring Roll*
 はるまき

1本 294

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

687

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

786

香芒布甸 *Mango Pudding*
 マンゴープリン

687

豆沙芝麻球 *Sesame Dumpling*
 こし餡入り胡麻団子

294