



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(税込)

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。

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style*

(半羽) 5,400

国産鶏の姿揚げ

(1羽) 10,800

紅焼海虎翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)* 100g 18,360

アオザメのフカヒレ煮込み

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

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)*

(2名様用) 3,044

魚滑 (真鯛の広東式刺身)



焼味・滷味

Hors d'oeuvre

焼き物・煮物

(税込)

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) 2,454
脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i> 皮付き豚バラ肉の窯焼き	(2名様用) 2,454
梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i> 広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え	(2名様用) 4,222
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) 2,553
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i> 三種前菜の盛り合わせ	(2名様用) 3,338

蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/ Tofu/ Meat

野菜・豆腐・肉類

香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i> 彩り季節野菜の炒め	(2名様用) 2,553
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) 2,946
瑶柱扒豆腐 <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) 1,964
川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce</i> 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	(2名様用) 1,964
北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i> 本格窯焼き北京ダック	(半羽) 6,480 (1羽) 12,960
脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> 国産鶏の姿揚げ	15.(半羽) 5,400 16.(1羽) 10,800
梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i> トンポーロー (皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)	(2名様用) 2,553
紅焼牛腩筋 <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) 2,946
蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i> 国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め	(2名様用) 3,829

翅・鮑・燕窩

Shark's/ Fin Abalone/ Bird's Nest

フカヒレ・鮑・燕の巣

紅焼海皇翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)</i> ヨシキリザメのフカヒレ煮込み	100g 14,040
紅焼海熊翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)</i> モウカザメのフカヒレ煮込み	100g 16,200
紅焼海虎翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i> アオザメのフカヒレ煮込み	100g 18,360
干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i> 干し貝柱入りフカヒレスープ	(1名様用) 2,553
紅焼乾鮑魚(34頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)</i> 干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)	(1個) 14,040
紅焼大乾鮑(19頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 31g)</i> 極上干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約31g)	(1個) 51,840
蠔油鮮鮑魚 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i> 活アワビのオイスターソース煮込み	8,149
乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i> アワビの香り炒め	(2名様用) 5,400
上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i> 海燕の巣入り上湯スープ	(1名様用) 2,847

海鮮

Seafood

海鮮

(税込)

生汁鮮蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Mayonnaise Sauce</i> 海老の特製マヨネーズソース和え	(2名様用)	1,767
乾焼大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i> 大海老のチリソース	(2名様用)	3,338
油泡大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i> 大海老と季節野菜の炒め	(2名様用)	3,338
生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i> 大海老の特製マヨネーズソース和え	(2名様用)	3,338
姜葱炒蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger</i> 大海老のネギ、生姜炒め	(2名様用)	3,338
鴛鴦大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce and Mayonnaise Sauce</i> 大海老のチリソースとマヨネーズソース和え	(2名様用)	3,338
百花松叶蟹拑 <i>Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp</i> ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	(1本)	1,080
海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i> 海鮮入りサラダ	(2名様用)	2,454
蒜茸蒸帶子 <i>Steamed Scallop with Garlic Sauce</i> 帆立貝のニンニク香り蒸し	(2個)	1,276
時蔬炒扇貝 <i>Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables</i> 帆立貝と季節野菜の炒め	(2名様用)	3,436
香芒凍扇貝 <i>Scallop with Mango</i> 帆立貝とマンゴーの和えもの	(2名様用)	3,436
豆豉炒螺片 <i>Sauteed Whelk with Black Bean Sauce</i> ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め	(2名様用)	3,240
時蔬貴妃蚌 <i>Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables</i> 活北寄貝と季節野菜の炒め	(2名様用)	3,829
香葱石斑魚 <i>Braised Whole Garoupa with Scallion</i> ハタのネギ、生姜 煎り炒め	(2名様用)	3,534
蒜茸蒸鮮魷 <i>Steamed Squid with Garlic Sauce</i> イカのニンニク香り蒸し	(2名様用)	1,669
時蔬炒鮮魷 <i>Sauteed Squid with Seasonal Vegetables</i> イカと季節野菜の炒め	(2名様用)	1,669

麵・飯

Noodles/Rice

麵・飯

陶板XO海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば		4,222
什錦炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods</i> 五目焼きそば		2,356
牛腩炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket</i> 牛バラ肉焼きそば		2,258
海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods</i> 海鮮焼きそば		3,240
什錦燴飯 <i>Rice with Meat and Vegetables and Seafoods</i> 五目あんかけご飯		2,356
牛腩燴飯 <i>Rice with Braised Beef Brisket</i> 牛バラ肉のあんかけご飯		2,258
海鮮燴飯 <i>Rice with Various Seafoods</i> 海鮮あんかけご飯		3,240
家鄉米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン		1,964

飲茶・点心

Dimsums

点心

	(税込)
魚子焼賣皇 <i>Steamed Dumpling(Siu Mai)</i> とび子のせシュウマイ	2個 393
筍尖蝦餃皇 <i>Steamed Shrimp Dumpling</i> 海老入り蒸しぎょうざ	2個 393
蟹肉 香菜餃 <i>Steamed Dumpling with Crab Meat and Pork</i> 蟹肉と香菜入り蒸し餃子	2個 393
金絲魚翅餃 <i>Steamed Dumpling with Shark's Fin</i> フカヒレ入り蒸しぎょうざ	2個 393
翡翠蝦肉韭菜餃 <i>Steamed Dumpling with Shrimp and Leek</i> 海老入りニラ蒸しぎょうざ	2個 393
蠔油鮮竹卷 <i>Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce</i> 湯葉巻きのオイスターソース蒸し	2本 589
豉汁蒸排骨 <i>Spareribs in Chinese Blackbean Sauce</i> スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し	687
蠔油叉焼包 <i>Steamed Bun with Barbecued Pork</i> チャーシュー入り饅頭	294
叉焼腸粉 <i>Steamed Rice Roll with Barbecued Pork</i> チャーシュー入り腸粉	2本 491
蝦仁腸粉 <i>Steamed Rice Roll with Shrimp</i> 海老入り腸粉	2本 491
脆皮炸春卷 <i>Spring Roll</i> はるまき	2本 589
安蝦咸水角 <i>Fried Rice Cake Dumpling</i> 五目入り揚げもちぎょうざ	2個 491
韭菜鍋貼餃 <i>Pan-Fried Cantonese Style Dumpling</i> 広東式焼きニラぎょうざ	2個 491
生煎韭菜餅 <i>Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek</i> 海老とニラの包み煎り	2個 491
上湯雲吞 <i>Wontun Soup</i> ワンタンの上湯スープ	1,178
糖醋炸雲吞 <i>Crispy Fried Shrimp</i> 揚げワンタンの甘酢ソース	393
花卷(蒸或炸) <i>Steamed Bun or Fried Bun</i> 花巻 (蒸し又は揚げ)	各 294
白灼時蔬 <i>Boiled Vegetable with Oyster Sauce</i> 季節野菜の湯引き	1,080

甜品

Dessert

デザート

豆乳杏仁豆腐 <i>Almond and Soymilk Jelly</i> 豆乳入り杏仁豆腐	687
鮮果杏仁豆腐 <i>Almond Jelly with Fresh Fruit</i> 三種フルーツ入り杏仁豆腐	884
鸳鸯杏仁豆腐 <i>Almond and Mango Jelly</i> マンゴーと杏仁の二色豆腐	786
芒果布甸 <i>Mango Pudding</i> マンゴープリン	687
豆沙芝麻球 <i>Sesame Dumpling</i> こし餡入り胡麻団子	294