

聘珍樓横濱本店テイクアウトメニュー

シグネチャー・ディッシュ

(税込)

本格窯焼き北京ダック	北京片皮鴨	(半羽)	6,480
本格窯焼き北京ダック	北京片皮鴨	(一羽)	12,960
国産鶏の姿揚げ	脆皮炸鶏	(半羽)	5,400
国産鶏の姿揚げ	脆皮炸鶏	(一羽)	10,800
国産牛のチンジャオニユウロース	彩椒牛肉条	(2名様用)	4,222
極上フカヒレの姿煮込み	紅焼排翅	(約200g)	19,440
魚滑 (真鯛の広東式刺身)	鳳城鮮魚滑	(2名様用)	3,044

焼味・滷味・沙律

国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	蜜汁叉焼	(2名様用)	2,454
皮付き豚バラ肉の窯焼き	脆皮焼肉	(2名様用)	2,454
広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え	梅子焼鴨	(2名様用)	4,222
鶏肉の滴水煮込み	玫瑰油鶏	(2名様用)	4,026
大連産クラゲの特製ソース和え	冷拌海蜇	(2名様用)	2,553
三種前菜の盛り合わせ	三色拼盆	(2名様用)	3,338
海鮮入りサラダ	海鮮拌沙律	(2名様用)	2,454
パリパリ麺のせサラダ	煎麵沙律	(2名様用)	1,669

蔬菜・豆腐・肉類

彩り季節野菜の炒め	香炒季節菜	(2名様用)	2,553
青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み	蠔油香菇菜胆	(2名様用)	1,964
季節野菜の蟹肉のあんかけ	蟹肉扒時蔬	(2名様用)	2,946
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	瑤柱扒豆腐	(2名様用)	1,964
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	川椒麻婆豆腐	(2名様用)	1,964
本格窯焼き北京ダック	北京片皮鴨	(半羽)	6,480
本格窯焼き北京ダック	北京片皮鴨	(一羽)	12,960
国産鶏の姿揚げ	脆皮炸鶏	(半羽)	5,400
国産鶏の姿揚げ	脆皮炸鶏	(一羽)	10,800
トンポーロー (皮付き豚バラ肉の煮込み)	鎮江東坡肉	(2名様用)	2,553
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	紅焼牛腩筋	(2名様用)	2,946
国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め	蠔油牛肉片	(2名様用)	3,829

鮑・翅・燕窩

極上フカヒレの姿煮込み	紅焼排翅	(約200g)	19,440
蟹肉入りフカヒレスープ	蟹肉燴魚翅	(1名様用)	2,553
干し貝柱入りフカヒレスープ	干貝燴魚翅	(1名様用)	2,553
干し鮑の姿煮込み	紅焼乾鮑魚	(1個)	11,389
極上千し鮑の姿煮込み	紅焼大網鮑	(1個)	35,640
厚切りアワビのオイスターソース煮込み	蠔油大鮑甫	(1枚)	5,106
アワビの香り炒め	乾煎鮑魚角	(2名様用)	5,400
海燕の巣入り上湯スープ	上湯燉燕窩	(1名様用)	2,847

蝦

大海老のチリソース	乾焼大蝦球	(2名様用)	3,338
大海老と季節野菜の炒め	油泡大蝦球	(2名様用)	3,338
大海老の特製マヨネーズソース和え	生汁鮮蝦球	(2名様用)	3,338
大海老のチリソースとマヨネーズソース和え	鴛鴦大蝦球	(2名様用)	3,338

海鮮

ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	百花松叶蟹拵	(1本)	1,080
帆立貝のニンニク香り蒸し1個	蒜茸蒸帶子	(1個)	1,276
帆立貝と季節野菜の炒め	時蔬炒帶子	(2名様用)	3,436
ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め	豆豉炒螺片	(2名様用)	3,240
活北寄貝と季節野菜の炒め	時蔬貴妃蚌	(2名様用)	3,829
魚滑(真鯛の広東式刺身)	鳳城鮮魚滑	(2名様用)	3,044
ハタのネギ、生姜煎り炒め	香葱石斑魚	(2名様用)	3,534
イカのニンニク香り蒸し	蒜茸蒸鮮魷	(2名様用)	1,669
イカと季節野菜の炒め	時蔬炒鮮魷	(2名様用)	1,669

麵類

五目焼きそば(普通焼き、カタ焼き)	八珍炒麵		2,062
牛バラ肉焼きそば(普通焼き、カタ焼き)	牛腩炒麵		2,258
海鮮焼きそば(普通焼き、カタ焼き)	海鮮炒麵		2,553

ご飯類

五目あんかけご飯	八珍燴飯		2,062
牛バラ肉あんかけご飯	牛腩燴飯		2,258
海鮮あんかけご飯	海鮮燴飯		2,553

飲茶・点心

海老入り蒸しぎょうざ	筍尖蝦餃皇	(2個)	392
とび子のせシュウマイ	魚子燒賣皇	(2個)	392
フカヒレ入り蒸しぎょうざ	金絲魚翅餃	(2個)	392
干し貝柱のせもち米ダンゴ	瑤柱珍珠球	(2個)	392
牛挽き肉の蒸しダンゴ	桂林牛肉球	(2個)	392
スペアリブの豆豉蒸し	豉汁蒸排骨		687
チャーシュー入り饅頭	蠔油叉燒包		294
蟹肉とフカヒレの包み蒸し	蟹肉魚翅包	(2個)	492
海老入りニラ蒸しぎょうざ	翡翠蝦肉韭菜餃	(2個)	392
鶏脚の豆豉蒸し	豆豉鳳爪		491
イカの沙茶醬蒸し	沙茶蒸鮮魷		589
海老入り腸粉	蝦仁腸粉	(2本)	492
帆立貝入り腸粉	帶子腸粉	(2本)	588
チャーシュー入り腸粉	叉燒腸粉	(2本)	492
干し海老入り腸粉	蝦米腸粉	(2本)	492
干し海老入り焼き腸粉	香煎蝦米腸粉	(2本)	492
麻辣皺皮腸粉	麻辣混醬腸粉	(1皿)	393
はるまき	脆皮炸春卷	(2本)	588
大根もちの衣揚げ	脆皮蘿白糕	(1皿)	294
広東式焼きニラぎょうざ	韭菜鍋貼餃	(2本)	492
海老とニラの包み煎り	生煎韭菜餅	(2個)	492
五目入り揚げもちぎょうざ	安蝦咸水角	(2個)	492
油条(ヤウティウ)	油条		294
ワンタンの上湯スープ	上湯雲吞		589
水ぎょうざ、生ニンニク添え	水餃子		393
季節野菜の湯引き	白灼時蔬		1,080

香港甜品

豆乳入り杏仁豆腐	豆乳杏仁豆腐		687
マンゴープリン	芒果布甸		687
マンゴーと杏仁の二色豆腐	鴛鴦杏仁豆腐		786
自家製馬來糕	聘珍馬來糕		294
なつめ餡入り胡麻団子	棗蓉芝麻球		294
三種フルーツ入り杏仁豆腐			884