

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(税込)

北京片皮鴨 Roasted Beijing Duck 本格窯焼き北京ダック

(半羽) 6,600 (1羽) 13,200

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。

脆皮炸鷄 Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style

(半羽) 5,500

国産鶏の姿揚げ

(1羽) 11,000

紅燒海虎翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark) 100g 18,700 アオザメのフカヒレ煮込み

彩椒牛肉条 Sauteed Japanese Beef with Paprika 国産牛のチンジャオニュウロース

(2名様用) 4,300

香煎日本牛扒 Grilled Japanese Beef Filet Steak 和牛ヒレ肉のステーキ

(200g) 13,200

鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)

(2名様用) 3,100

魚滑 (真鯛の広東式刺身)

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 ____



燒味·滷味	Hors d'oeuvre	焼き物・煮物
食物アレルギーをお持ちのお客様は係の者 01. 蜜 汁 叉 焼 Barbecued P 国産豚肩ロース肉の本格	ork	(税込) (2名様用) 2,500
02. 脆 皮 燒 肉 Roasted Pork 皮付き豚バラ肉の窯焼き		(2名様用) 2,500
03. 梅子 焼 鴨 Roasted Who 広東式鴨の窯焼き 梅		(2名様用) 4,300
04. 玫 瑰 油 鷄 Boiled Chick 鶏肉の滷水(ロウソイ;醤油		(2名様用) 4,000
05. 冷 拌 海 蜇 Sliced Jelly F 大連産クラゲの特製ソー		(2名様用) 2,600
06. 白 切 肥 鷄 Boiled Chick 茹で鶏肉 ネギ、生姜ソ		uce (2名様用) 3,200
07. 松 花 皮 蛋 Preserved Duc 香港産ピータン	ck's Egg	(2名様用) 2,200
08. 三 色 拼 盆 Three Delica 三種前菜の盛り合わせ	cy Combination Platter	(2名様用) 3,400
蔬菜·豆腐·肉類	Vegetables/Tofu/Meat 野	菜•豆腐•肉類
09. 香炒季節菜 Stir-fried Sea 彩り季節野菜の炒め	asonal Vegetables	(2名様用) 2,600
10. 蟹肉扒時蔬 Sauteed Vege 季節野菜の蟹肉のあんだ	rtables with Red King Crab Med วงไว้	at (2名様用) 3,000
11. 瑶柱扒豆腐 Deep Fried T 揚げ豆腐の干し貝柱のあ		(2名様用) 2,000
12. 川椒麻婆豆腐 Braised Tofu 四川マーボー豆腐の土針		(2名様用) 2,000
13. 北京片皮鴨 Roasted Beiji 本格窯焼き北京ダック 専用窯で焼き上げた北京ダックは 上がりください。骨付き肉で調理	まず皮を包餅で巻いて、次に肉を自家	(半羽) <i>6,600</i> (1羽) <i>13,200</i> 製焼餅にはさんでお召し
15. 脆 皮 炸 鷄 Deep-fried Wh 国産鶏の姿揚げ		15.(半羽) 5,500 16.(1 羽) 11,000
17. 梅菜東坡肉 Stewed Pork B. トンポーロー(皮付き豚バラ)		(2名様用) 2,600
18. 香煎日本牛扒 Grilled Japa 和牛ヒレ肉のステーキ	anese Beef Filet Steak	(200g) 13,200
19. 紅燒牛腩筋 Stewed Beef B 牛バラ肉とアキレス腱の		(2名様用) 3,000
20. 蠔油牛肉片 Sauteed Beef as 国産牛肉と季節野菜のス		Sauce (2名様用) 3,900

Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest

(科认)

- 21. 紅焼海皇翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark) 100g 14,300 ヨシキリザメのフカヒレ煮込み
- 22. 紅焼海熊翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark) 100g 16,500 モウカザメのフカヒレ煮込み
- 23. 紅焼海虎翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark) 100g 18,700 アオザメのフカヒレ煮込み
- 24. 蟹黄 魚 翅 Shark's Fin Soup with Crab Meat and Roe (1名様用) 2,900 蟹肉・蟹の卵入りフカヒレスープ
- 25. 千貝燴魚翅 Shark's Fin Soup with Dried Scallop (1名様用) 2,600 干し貝柱入りフカヒレスープ
- 26. 紅燒乾鮑魚(34頭) Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g) (1個) 14,300 干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)
- 27. 紅燒大乾鮑(19頭) Braised Superior Dried Abalone (One piece 31g) (1個) **52,800** 極上干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約31g)
- 28. 蠔油鮮鮑魚 Braised Abalone with Oyster Sauce 8,300 活アワビのオイスターソース煮込み
- 29. 乾煎鮑魚角 Sauteed Abalone (2名様用) 5,500 アワビの香り炒め
- 30. 上湯燉燕窩 Bird's Nest Superior Soup (1名様用) 2,900 海燕の巣入り上湯スープ
- 31. 蟹黄焓燕窩 Bird's Nest Soup with Crab Meat and Roe (1名様用) 3,000 蟹肉・蟹の卵入り海燕の巣のスープ

海鮮 海鮮 Seafood 海鮮

- 32. 乾焼大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce (2名様用) 3,400 大海老のチリソース
- 33. 油泡大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables (2名様用) 3,400 大海老と季節野菜の炒め
- 34. 生汁鮮蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce (2名様用) 3,400 大海老の特製マヨネーズソース和え
- 35. 姜葱炒蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger (2名様用) 3,400 大海老のネギ、生姜炒め

38.	蟹肉炒鮮奶 Sauteed Crab Meat with Fresh Milk 蟹肉のミルク炒め	(2名様用)	(税込) <i>3,600</i>
39.	百花松叶蟹柑 Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrinズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	<i>ap</i> (1 本)	1,100
40.	海鮮抖沙律 Seafood Salad 海鮮入りサラダ	(2名様用)	2,500
41.	蒜革蒸帯子 Steamed Scallop with Garlic Sauce 帆立貝のニンニク香り蒸し	(2個)	1,300
42.	時疏炒扇貝 Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables 帆立貝と季節野菜の炒め	(2名様用)	3,500
43.	香芒凍扇貝 Scallop with Mango 帆立貝とマンゴーの和えもの	(2名様用)	3,500
44.	豆豉炒螺片 Sauteed Whelk with Black Bean Sauce ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め	(2名様用)	3,300
45.	時蔬貴妃蚌 Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables 活北寄貝と季節野菜の炒め	(2名様用)	3,900
46.	鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) 広東式真鯛の刺身	(2名様用)	3,100
47.	香葱石斑魚 Braised Whole Garoupa with Scallion ハタのネギ、生姜 煎り炒め	(2名様用)	3,600
48.	蒜革蒸鮮魷 Steamed Squid with Garlic Sauce イカのニンニク香り蒸し	(2名様用)	1,700
			1.500

(2名様用) 1,700

49. 時蔬炒鮮魷 Sauteed Squid Seasonal Vegetables イカと季節野菜の炒め

茢	面•飯	Noodles/Rice <u></u>	i ·飯
50.	サンマー麺昭和5年に当時	Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup (豚肉細切りともやし入りつゆ麺) foの聘珍樓料理長が創案した横浜の麺料理です。もやしがたっぷりと 抜群のつゆ麺です。	(税込) <i>1,300</i> こ入った
51.	. 担 担 麺 タンタン麺	Noodles with Minced Pork in Hot Soup	1,300
52.	· 叉 焼 湯 麺 チャーシュー	う Soup Noodles with Roasted Pork 一つゆ麺	2,000
53.		妙麺 Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce りXO醬陶板焼きそば	4,300
		吟麺 Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods 又は 焼きそば or Stir-fried Noodles	2,400
		吟麺 Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles つゆ麺 又は 焼きそば	2,300
		沙麺 Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles 又は 焼きそば	3,300
60.	. 什 錦 燴 飯 五目あんか	Rice with Meat and Vegetables and Seafoods けご飯	2,400
61.		Rice with Braised Beef Brisket あんかけご飯	2,300
62.	. 海 鮮 燴 飯 海鮮あんか	Rice with Various Seafoods けご飯	3,300
63.	. 廣 州 炒 飯 チャーシュ -	く Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp ーと海老入りチャーハン	1,800
64.	. 福建炒飯 福建式あん	く Stir-fried Rice Fujianese Style かけチャーハン	2,500
65.	フカヒレのあ	Stir-fried Rice with Shark's Fin あんかけチャーハン	4,000
	アッアツの土鍋などの餡とシャ	で香り高い白湯を使い、フカヒレ、鶏肉、エノキ茸、干し椎茸、筍、ナマコ、キシャキのもやし、黄ニラをチャーハンと一緒に絡めてお召し上がりく	ャレ貝柱 ださい。
66		í Stir-fried Rice in Superior Broth がけ海鮮入りチャーハン	2,800
67		飯 Stir-fried Rice with Japanese Beef)香り焼きチャーハン	4,100

69. 家 郷 米 粉 Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp 広東式焼きビーフン

68. 聘珍海鮮炒飯 Stir-fried Rice with Superior Seafood 特上海鮮入りチャーハン

2,000

4,200