



# 聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (税込)  
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

紅焼大鮑翅 *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* (2名様用) 4,300  
国産牛のチンジャオニューロース

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* (200g) 13,200  
和牛ヒレ肉のステーキ

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 \_\_\_\_\_



## 焼味・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にお申し付け下さい

(税込)

- |  |              |
|--|--------------|
| 01. 蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i><br>国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー                         | (2名様用) 2,600 |
| 02. 脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i><br>皮付き豚バラ肉の窯焼き                              | (2名様用) 2,600 |
| 03. 梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i><br>広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え                          | (2名様用) 4,300 |
| 04. 玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i><br>鶏肉の滷水(ロウソイ; 醤油味ダレ)煮込み      | (2名様用) 4,100 |
| 05. 冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i><br>大連産クラゲの特製ソース和え                            | (2名様用) 2,700 |
| 06. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i><br>茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース | (2名様用) 3,200 |
| 07. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i><br>香港産ピータン                                | (2名様用) 2,200 |
| 08. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i><br>三種前菜の盛り合わせ               | (2名様用) 3,500 |

## 蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

## 野菜・豆腐・肉類

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 09. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i><br>彩り季節野菜の炒め                                    | (2名様用) 2,600                    |
| 10. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i><br>季節野菜の蟹肉のあんかけ                     | (2名様用) 3,200                    |
| 11. 瑶柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i><br>揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ                     | (2名様用) 2,000                    |
| 12. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Spicy Sauce</i><br>四川マーボー豆腐の土鍋煮込み                     | (2名様用) 2,000                    |
| 13. 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i><br>本格窯焼き北京ダック   | (半羽) 6,600<br>(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。                       |                                 |
| 15. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i><br>国産鶏の姿揚げ                             | 15.(半羽) 5,500<br>16.(1羽) 11,000 |
| 17. 梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i><br>トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)          | (2名様用) 2,600                    |
| 18. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i><br>和牛ヒレ肉のステーキ                               | (200g) 13,200                   |
| 19. 紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i><br>牛バラ肉とアキレス腱の煮込み               | (2名様用) 3,000                    |
| 20. 蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i><br>国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め | (2名様用) 3,900                    |

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

## 鮑・翅・燕窩

## 鮑・フカヒレ・燕の巣

Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest

(税込)

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. 紅焼大鮑翅 *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. 蟹黄燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat and Roe* (1名様用) 3,200  
蟹肉・蟹の卵入りフカヒレスープ
25. 干貝燴魚翅 *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. 紅焼乾鮑魚(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. 紅焼吉品鮑(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. 蟹黄燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat and Roe* (1名様用) 3,300  
蟹肉・蟹の卵入り海燕の巣のスープ

## 海鮮

Seafood

## 海鮮

32. 乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* (2名様用) 3,500  
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) 3,500  
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) 3,500  
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) 3,500  
大海老のネギ、生姜炒め
36. 清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab* 36.(オス) 時価 \_\_\_\_\_  
上海蟹の姿蒸し 37.(メス) 時価 \_\_\_\_\_

(上海蟹: 10月~12月上旬に限定)

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

- (税込)
38. 蟹肉炒鮮奶 *Sauteed Crab Meat with Fresh Milk* (2名様用) 3,800  
蟹肉のミルク炒め
39. 百花松叶蟹拵 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp* (1本) 1,100  
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
40. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 2,600  
海鮮入りサラダ
41. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (2個) 1,300  
帆立貝のニンニク香り蒸し
42. 時蔬炒扇貝 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,600  
帆立貝と季節野菜の炒め
43. 香芒凍扇貝 *Scallop with Mango* (2名様用) 3,500  
帆立貝とマンゴーの和えもの
44. 豆豉炒螺片 *Sauteed Whelk with Black Bean Sauce* (2名様用) 3,400  
ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め
45. 時蔬貴妃蚌 *Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,900  
活北寄貝と季節野菜の炒め
46. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,100  
広東式真鯛の刺身
47. 香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa with Scallion* (2名様用) 3,700  
ハタのネギ、生姜 煎り炒め
48. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Squid with Garlic Sauce* (2名様用) 1,700  
イカのニンニク香り蒸し
49. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Squid Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,700  
イカと季節野菜の炒め

	(税込)
50. 生碼麺 <i>Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup</i> 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。もやしがつっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麺です。	1,300
51. 担担麺 <i>Noodles with Minced Pork in Hot Soup</i> タンタン麺	1,300
52. 叉焼湯麺 <i>Soup Noodles with Roasted Pork</i> チャーシューつゆ麺	2,100
53. 陶板XO海鮮炒麺 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば	4,400
54. 什錦湯麺 或炒麺 <i>Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods</i>	2,400
55. 五目つゆ麺 又は 焼きそば	<i>or Stir-fried Noodles</i>
56. 牛腩湯麺 或炒麺 <i>Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles</i>	2,400
57. 牛バラ肉のつゆ麺 又は 焼きそば	
58. 海鮮湯麺 或炒麺 <i>Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles</i>	3,300
59. 海鮮つゆ麺 又は 焼きそば	
60. 什錦燴飯 <i>Rice with Meat and Vegetables and Seafoods</i> 五目あんかけご飯	2,400
61. 牛腩燴飯 <i>Rice with Braised Beef Brisket</i> 牛バラ肉のあんかけご飯	2,400
62. 海鮮燴飯 <i>Rice with Various Seafoods</i> 海鮮あんかけご飯	3,300
63. 廣州炒飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i> チャーシューと海老入りチャーハン	1,800
64. 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建式あんかけチャーハン	2,600
65. 魚翅扒炒飯 <i>Stir-fried Rice with Shark's Fin</i> フカヒレのあんかけチャーハン アツアツの土鍋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、干し貝柱などの餡とシャキシャキのもやし、黄ニラをチャーハンと一緒に絡めてお召し上がりください。	4,000
66. 上湯炒飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i> 極上スープがけ海鮮入りチャーハン	2,800
67. 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef</i> 国産牛肉の香り焼きチャーハン	4,100
68. 聘珍海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> 特上海鮮入りチャーハン	4,300
69. 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン	2,000