

飲茶・点心

点心の皮は着色料を使用しないため、グリーンはニラを利用して色を付けております。

税込 JPY. (All prices include tax)



809 旬尖蝦餃皇

海老入り蒸しぎょうぎ 2個400
Steamed Shrimp Dumpling

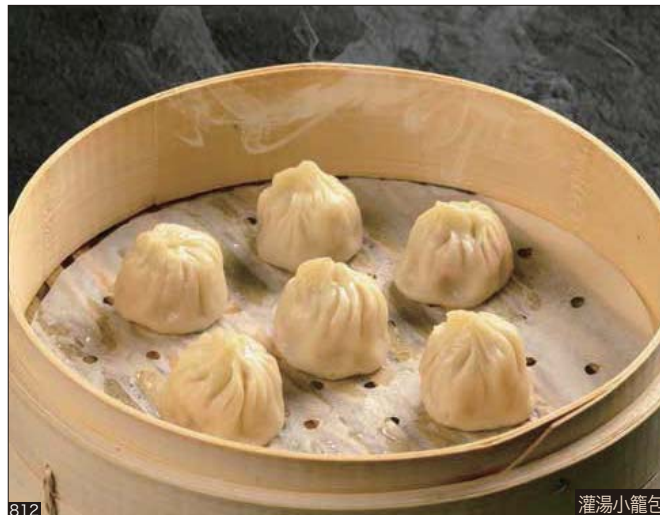
広東点心のナンバー1人気メニュー。半透明の皮から覗く桜色の海老が目を楽ませてくれます。



811 金糸魚翅餃

フカヒレ入り蒸しぎょうぎ2個500
Steamed Dumpling with Shark's Fin

高級食材のフカヒレを具材に練り込んだ贅沢な一品。



812 灌湯小籠包

ショーロンポー 2個 400
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling 4個 800
熱々の肉汁が薄皮から溢れ出ます。上海点心の定番。



810 魚子焼賣皇

とび子のせシュウマイ 2個400
Steamed Dumpling(Siu Mai)

新鮮な海老と豚肉を練りこんだ焼売の上にプチプチとしたとび子の食感をプラス。



814 瑤柱珍珠球

干し貝柱のせもち米ダンゴ2個500
Steamed Rice Ball with Scallop

国産豚肩ロース、海老、干し椎茸をもち米で優しく包み蒸し上げました。



815 桂林牛肉球

牛挽き肉の蒸しダンゴ 2個500
Steamed Ground Beef Dumpling

牛もも肉を香葉と共に柔らかく蒸しました。



817 豉汁蒸排骨

スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し 900
Spareribs in Chinese Blackbean Sauce

骨付き豚スペアリブをコクのある豆豉醬で蒸し上げました。



818 荷葉珍珠鶏

干し貝柱入りちまき 500
Steamed Rice wrapped in Lotus leaves

蓮の葉に包まれたちまきはほんのりと香ばしく、干し貝柱の味も生きています。



819 蠔油叉燒包

チャーシュー入り饅頭 300
Steamed Bun with Barbecued Pork

バックリと開いた饅頭生地の間から覗く自家製のチャーシューが特徴の広東点心の人気者。



826 蟹肉魚翅包

蟹肉とフカヒレの包み蒸し 2個700
Steamed Dumpling with Crab and Shark's Fin

高級食材のフカヒレを餡に混ぜ、アクセントに蟹肉を入れて蒸し上げました。



828 翡翠蝦肉韭菜餃

海老入りニラ蒸しぎょうぎ 2個400
Steamed Dumpling with Shrimp and Leek

香ばしく揚げたエシャロットとニラ、筍、海老の餡を翡翠の皮で包み蒸し上げました。



823 豆豉鳳爪

鶏脚の豆豉(トウチ)蒸し 600
Steamed Chicken leg with Black Bean Sauce

鶏脚を一度高温の油で揚げ自家製甘味噌とあえ、豆豉醬と共に蒸しあげました。



827 沙茶蒸鮮魷

イカの沙茶醬蒸し 700
Steamed Squid in Chinese Sa-Cha Sauce

紋甲イカを沙茶醬とともに蒸し上げた一品。

チョンファン
腸粉
Rice Rolls

腸粉(チョンファン)とは、主原料うるち米の粉を水で溶き、なめらかに仕上げた乳液状の生地を専用の蒸し器で薄く蒸し上げます。それに叉焼や海鮮類などの具材を巻き上げた筒状の形が、腸に似ていることから「腸粉」というユーモラスな名前が付けました。他にネギや干し海老を散らしたものもあり、広東飲茶の点心として、とてもポピュラーな一品です。



832 蝦仁腸粉

海老入り腸粉 2本600
Steamed Rice Roll with Shrimp

■ 上記三種については「蒸し 又は 焼き」が選べいただけます。



833 帶子腸粉

帆立貝入り腸粉 2本700
Steamed Rice Roll with Scallop



834 叉燒腸粉

チャーシュー入り腸粉 2本600
Steamed Rice Roll with Barbecued Pork



835 蝦米腸粉

干し海老入り腸粉 2本500
Steamed Rice Roll with Dried Shrimp



836 香煎蝦米腸粉

干し海老入り焼き腸粉 2本500
Stir Fried Rice Roll with Dried Shrimp



837 麻辣混醬腸粉

麻辣鰻皮(マラーチョウビ)腸粉 1皿400
Steamed Rice Roll with Double Sauce

広東の朝食などで食べられる定番アイテムであるブレんの「腸粉」に、特製のピリ辛ソースと花生醬を絡めてお召し上がり頂く素朴な人気メニューです。

飲茶・点心 Dimsums

税込 JPY. (All prices include tax)



839 はるまき 2本 600
Spring Roll

筍、椎茸、海老、豚肉の餡とパリッとした食感
は当店の自信作。



840 鬆化蒟芋角 2個 500
Fried Taro Dumpling

タロイモ、ラード、うき粉の衣を絶妙なバラン
スで揚げ、花が開いたように仕上げました。



843 大根もちの衣揚げ 1皿 300
Fried Japanese Radish Cake

大根もちをフリッター生地で揚げ、サクサク
に仕上げました。



844 大根もち 300
Pan-Fried Japanese Radish Cake

香港点心を代表する一品。大根、腸詰め、干
し海老、椎茸を上新粉とともに一度蒸し、
香ばしく焼き上げました。



845 広東式焼きニラぎょうざ 2個 500
Pan-Fried Cantonese Style Dumpling

海老、ニラ、筍をもちもちの皮で包み、焼き
上げました。



846 海老とニラの包み煎り 2個 500
Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek

海老、ニラ、筍をうき粉の皮で包み焼き上げ
ました。皮と餡の絶妙なバランスをお楽しみ
下さい。



841 五目入り揚げもちぎょうざ 2個 500
Fried Rice Cake Dumpling

豚肩ロース、海老、干し海老、椎茸を白玉粉
の皮で包みジュースに揚げました。



842 海老の衣揚げ 1皿 800
Crispy Fried Shrimp

海老をフリッター生地に漬け揚げた一品です。
特製の山椒塩と共にお召し上がりください。



850 海鮮入りお粥 1,500
Seafood Congee



851 ピータンと豚肉入りお粥 1,200
Preserved Duck Egg and Pork Congee



852 魚入りお粥 1,500
Fish Congee



853 貝柱入りお粥 800
Dried Scallop Congee



855 油条 (ヤウティウ) 400
Youtiao (Deep-Fried Dough Sticks)



860 ワンタンの上湯スープ 600
Wonton Soup

食感の良い大ぶりな海老餡を使用したワンタ
ンを極上スープと共にお楽しみ下さい。



862 香港海老ワンタン細麺 1,200
Soup Noodles with Shrimp Wonton

海老ベースのあっさりとしたスープです。香菜
は抜くことも出来ますので、お申し付け下さい。



863 サンマー麺 900
Noodles with Pork and Bean Sprouts

昭和五年に当時の聘珍樓料理長が考案した
横浜の麺料理です。



861 スペアリブの土鍋ご飯 1,600
Black Bean Sparerib Rice

国産豚スペアリブを豆豉醬(トウチジャン)と
合せ、ジャスミン米と炊き上げました。



856 水餃子 1皿 500
Boiled Dumpling Stuffed with Pork and
Vegetables

癖になるピリリとした辛味が特徴の「紅油」
ソースを、あつあつに茹で上がった水ぎょう
ざにかけてお召し上がりください。



864 季節野菜の湯引き 1,100
Boiled Vegetable with Oyster Sauce

