



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* (税込)
極上フカヒレの姿煮込み (中)約 130g ¥ 16,691
(大)約 230g ¥ 25,527

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 5,400
国産鶏の姿揚げ(要予約) (1羽) 10,800

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

鳳城鮮魚滑 *Sashimi GuangDong Style* (1名様用) 1,473
魚滑(鮮魚の広東式刺身) ※ 2名様より承ります。

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ューロース



KOKURA HEICHINROU ANNEX

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

焼味・滷味

Hors d'oeuvre

前菜(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)

蜜汁叉焼 *Barbecued Pork* (2名様用) 2,600
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー

玫瑰油鶏 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* (2名様用) 3,200
鶏肉の滷水(ロウソイ; 醤油味ダレ) 煮込み

白切肥鶏 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* (2名様用) 3,200
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース

冷拌海蜇 *Sliced Jelly Fish* (2名様用) 2,700
大連産クラゲの特製ソース和え

松花皮蛋 *Preserved Duck's Egg* (2名様用) 2,200
ピータン

三色拼盆 *Three Delicacy Combination Platter* (2名様用) 3,500
三種前菜の盛り合わせ

海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 2,600
海鮮入りサラダ

蔬菜・豆腐・肉類

野菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,600
彩り季節野菜の炒め

蟹肉扒時蔬 *Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat* (2名様用) 3,200
季節野菜の蟹肉のあんかけ

瑤柱扒豆腐 *Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce* (2名様用) 2,000
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ

川椒麻婆豆腐 *Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce* (2名様用) 2,000
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み

梅菜東坡肉 *Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables* (2名様用) 2,600
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 5,500
国産鶏の姿揚げ(要予約) (1羽) 11,000

香炸子鶏球 *Deep Fried Chicken* (2名様用) 2,000
鶏肉の唐揚げ

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

紅焼牛腩筋 *Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce* (2名様用) 3,000
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

北京ダック

(税込)

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

(半羽) 6,600

本格窯焼き北京ダック

(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。

魚翅

Shark's Fin

フカヒレ

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* (中)1枚 約130g 17,000

フカヒレの姿煮込み

(大)1枚 約230g 26,000

蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,800

蟹肉入りフカヒレスープ

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

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

鮑

Abalone

アワビ

蠔油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 5,200

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 5,500

アワビの香り炒め

紅焼吉品乾鮑(34頭) *Braised Dried Abalone*

(1個) 乾燥時約17g 14,300

干し鮑の姿煮込み

燕窩

Bird's Nest

燕の巣

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

蟹肉燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,800

蟹肉入り海燕の巣のスープ

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

海老

Prawn

蝦

(税込)

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* (2名様用) 3,300
大海老のチリソース

油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,300
大海老と季節野菜の炒め

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* (2名様用) 3,300
大海老の特製マヨネーズソース和え

海鮮

Seafood

海鮮

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

蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (1個) 1,300
帆立貝のニンニク香り蒸し

時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,600
帆立貝と季節野菜の炒め

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 1,700
紋甲イカのニンニク香り蒸し

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,700
紋甲イカと季節野菜の炒め

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* (オス) 時 価 _____
上海蟹の姿蒸し (メス) 時 価 _____
(上海蟹: 10月~12月上旬に限定)

點心

DimSum

點心

魚子燒賣 *Steamed Pork Dumpling with Fish Roe* 1個 300
とび子のせシュウマイ

鮮蝦餃 *Steamed Shrimp Dumpling* 1個 300
海老入り蒸しぎょうざ

小籠包 *Steamed Dumpling with Juicy Pork Meat* 1個 300
ショーロンポー

脆皮炸春卷 *Deep Fried Spring Roll* 1本 300
はるまぎ

香煎蘿白糕 *Pan Fried Turnip Cake* 1個 300
大根もち

麺・飯

Noodles/Rice

麺・飯

	(税込)
生 碼 麵 <i>Noodle Soup with Pork and Bean Sprouts</i> サンマー麵 (豚肉細切りともやし入りつゆ麵) 昭和5年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麵料理です。もやしがつぶりと入った栄養 バランスも抜群のつゆ麵です。	1,200
葱 油 湯 麵 <i>Noodle with Welsh Onion and BBQ.Pork in Soup</i> ネギとチャーシュー入りつゆ麵	1,500
雲 吞 湯 麵 <i>Noodle Soup with wonton</i> ワンタン入りつゆ麵	1,700
酸 辣 湯 麵 <i>Noodle Hot and Sour Soup</i> サンラータン麵	1,900
蝦 仁 湯 麵 <i>Noodle with Shrimp in Soup</i> 海老入りつゆ麵	1,900
叉 燒 湯 麵 <i>Noodle Soup with Roasted Pork</i> チャーシュー入りつゆ麵	2,000
牛 腩 湯 麵 或 炒 麵 <i>Noodle Soup with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i> 牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば	2,000
八 珍 湯 麵 或 炒 麵 <i>Noodle Soup with Vegetables or Stir-fried Noodle</i> 五目つゆ麵 又は 焼きそば	2,200
海 鮮 湯 麵 或 炒 麵 <i>Noodle Soup with Seafood or Stir-fried Noodle</i> 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば	2,500
陶 板 XO 海 鮮 炒 麵 <i>Stir-fried Noodle with Seafood, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば	4,400
家 郷 炒 米 粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東郷土風炒めビーフン	1,600
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	1,600
海 鮮 炒 飯 <i>Stir-fried Rice with Seafoods</i> 海鮮入りチャーハン	2,000
蟹 肉 炒 飯 <i>Stir-fried Rice with Crab Meat</i> 蟹肉とレタス入りチャーハン	2,200
福 建 炒 飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建式あんかけチャーハン	2,400
香 煎 牛 肉 炒 飯 <i>Stir-Fried Rice with Beef Fillet</i> 国産牛肉の香り焼きチャーハン	4,100
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

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。