



# 聘珍樓招牌菜

## 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) 6,480  
(1羽) 12,960

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*  
国産鶏の姿揚げ

(半羽) 5,400  
(1羽) 10,800

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

(2名様用) 4,222

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce*  
極上フカヒレの姿煮込み

(中)約 160g 20,619

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)*  
魚滑 (真鯛の広東式刺身)

(2名様用) 3,044



## 焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre/Salad

## 焼き物・煮物・サラダ

(税込)

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i>	(2名様用) 2,553
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	
脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i>	(2名様用) 2,553
皮付き豚バラ肉の窯焼き	
梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i>	(2名様用) 4,222
広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え	
玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i>	(2名様用) 4,026
鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み	
凉拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>	(2名様用) 2,651
大連産クラゲの特製ソース和え	
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>	(2名様用) 3,436
三種前菜の盛り合わせ	
海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>	(2名様用) 2,553
海鮮入りサラダ	
煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i>	(2名様用) 1,767
パリパリ麵のせサラダ	

## 蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

## 野菜・豆腐・肉類

香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>	(2名様用) 2,553
彩り季節野菜の炒め	
蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i>	(2名様用) 1,964
青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み	
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>	(2名様用) 3,142
季節野菜の蟹肉のあんかけ	
瑶柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>	(2名様用) 1,964
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	
川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Spicy Sauce</i>	(2名様用) 1,964
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	
北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>	(半羽) 6,480
本格窯焼き北京ダック	(1羽) 12,960
脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>	(半羽) 5,400
国産鶏の姿揚げ	(1羽) 10,800
梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>	(2名様用) 2,553
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)	
紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>	(2名様用) 2,946
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	
蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce</i>	(2名様用) 3,829
国産牛肉と野菜のオイスターソース炒め	

## 魚翅

Shark's Fin

## フカヒレ

紅焼排翅 <i>Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce</i>	(中) 約 160g 20,619
極上フカヒレの姿煮込み	
蟹肉燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat</i>	(1名様用) 2,749
蟹肉入りフカヒレスープ	
干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i>	(1名様用) 2,553
干し貝柱入りフカヒレスープ	

## 海鮮・燕窩 (税込)

Seafood/Bird's Nest

## 海鮮・燕の巣

紅焼乾鮑魚 (34頭) Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g) 干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個 約17g)	(1個) 14,040
紅焼吉品鮑 (19頭) Braised Superior Dried Abalone (One piece 31g) 極上干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個 約31g)	(1個) 51,840
蠔油大鮑甫 Braised Abalone with Oyster Sauce 厚切りアワビのオイスターソース煮込み	(1枚) 5,106
乾煎鮑魚角 Sauteed Abalone アワビの香り炒め	(2名様用) 5,400
上湯燉燕窩 Bird's Nest Superior Soup 海燕の巣入り上湯スープ	(1名様用) 2,847
乾焼大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce 大海老のチリソース	(2名様用) 3,436
油泡大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables 大海老と季節野菜の炒め	(2名様用) 3,436
生汁鮮蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce 大海老の特製マヨネーズソース和え	(2名様用) 3,436
鴛鴦大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce and Prawn with Mayonnaise Sauce 大海老のチリソースとマヨネーズソース和え	(2名様用) 3,436
百花松叶蟹拵 Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	(1本) 1,080
蒜茸蒸帶子 Steamed Scallop with Garlic Sauce 帆立貝のニンニク香り蒸し	(1個) 1,276
時蔬炒帶子 Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables 帆立貝と季節野菜の炒め	(2名様用) 3,534
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) 3,339
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) 3,829
鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) 魚滑 (真鯛の広東式刺身)	(2名様用) 3,044
香葱石斑魚 Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger ハタのネギ、生姜煎り炒め	(2名様用) 3,633
蒜茸蒸鮮魷 Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce イカのニンニク香り蒸し	(2名様用) 1,669
時蔬炒鮮魷 Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables イカと季節野菜の炒め	(2名様用) 1,669

## 麵・飯

Noodles/Rice

## 麵・飯

**焼きそば (炒麵) ■ 焼きそばの焼き方は「普通焼き」、「カタ焼き」とご指定下さい。**

什錦炒麵 Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables 五目焼きそば (普通焼き、カタ焼き)	2,160
牛腩炒麵 Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket 牛バラ肉焼きそば (普通焼き、カタ焼き)	2,356
海鮮炒麵 Stir-fried Noodles with Various Seafoods 海鮮焼きそば (普通焼き、カタ焼き)	2,651
什錦燴飯 Rice with Meat and Vegetables 五目あんかけご飯	2,160
牛腩燴飯 Rice with Braised Beef Brisket 牛バラ肉あんかけご飯	2,356
海鮮燴飯 Rice with Various Seafoods 海鮮あんかけご飯	2,651