

聘珍樓招換菜

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。

紅焼海皇翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark) (100g) 14,040 ヨシキリザメのフカヒレ煮込み

紅焼海熊翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark) (100g) 17,280 モウカザメのフカヒレ煮込み

紅焼大鮑翅 Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark) (100g) 18,360 アオザメのフカヒレ煮込み

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

鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) (2名様用) 3,044 魚滑 (真鯛の広東式刺身)

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ウロース



燒味·滷味 概	<u></u>	焼き物・煮物
蜜汁叉燒 Roasted Pork 国産豚肩ロース肉の本格		(2名様用) 2,553
脆皮焼肉 Roasted Pork 国産皮付き豚バラの窯焼		(2名様用) 2,553
玫瑰油鷄 Boiled Chick 国産鶏肉の滷水(ロウソイ:		(2名様用) 4,026
冷 拌 海 蜇 Sliced Jelly F クラゲの特製ソース和え	ish	(2名樣用) 2,651
三色拼盆 Three Delica 三種前菜の盛り合わせ	cy Combination Platter	(2名様用) 3,436
蔬菜·豆腐·肉类	Vegetables/Tofu/Meat	野菜・豆腐・肉類
香炒季節菜 Stir-fried Sea 彩り季節野菜の炒め	sonal Vegetables	(2名様用) 2,553
蟹肉扒時蔬 Sauteed Vege 季節野菜のタラバ蟹肉の	tables with Red King Crab Me あんかけ	eat (2名様用) 3,142
瑶柱扒豆腐 Deep Fried T 揚げ豆腐の干し貝柱のあ	Tofu with Dried Scallop Sauce んかけ	(2名様用) 1,964
川椒麻婆豆腐 Braised Tofu 四川マーボー豆腐の土鍋		(2名様用) 1,964
北京片皮鴨 Roasted Beijin 本格窯焼き北京ダック	g Duck	(半羽) 6,480 (1羽) 12,960
脆皮炸鷄 Deep-fried Wh 国産鶏の姿揚げ	nole Chicken Cantonese Style	(半羽) 5,400 (1 羽) 10,800
梅菜東坡肉 Stewed Pork Be トンポーロー(皮付き豚バラ肉	elly with Preserved Vegetables と梅菜の煮込み)	(2名様用) 2,553
紅燒牛腩筋 Stewed Beef Be 牛バラ肉とアキレス腱の素	elly and Brisket with Brown Sauce (込み	(2名様用) 2,946
蠔油牛肉片 Sauteed Beef a 国産牛肉と季節野菜のオ	nd Seasonal Vegetables with Oys イスターソース炒め	ter Sauce (2名様用) 3,829
鮑・翅・燕窩 Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest 鮑・フカヒレ・燕の巣		
紅焼海皇翅 Braised Shark ヨシキリザメのフカヒレ煮	s's Fin with Brown Sauce (Blue S 込み	Shark) 100 g 14,040
紅焼海熊翅 Braised Shark モウカザメのフカヒレ煮込	k's Fin with Brown Sauce (Salom H	non Shark) 100 g 17,280
紅焼大鮑翅 Braised Shark アオザメのフカヒレ煮込み	k's Fin with Brown Sauce (Mako	Shark) 100 g 18,360
千貝燴魚翅 Shark's Fin So 干し貝柱入りフカヒレスー		(1名様用) 2,553
紅燒乾鮑魚(34頭) Braised が 干し鮑の姿煮込み(乾燥時1	Superior Dried Abalone (One g 個約17g)	piece 18g) (1個) 14,040
蠔油大鮑甫 Braised Abald 厚切り鮑のオイスターソーン	one with Oyster Sauce	(1枚) 5,106
乾煎鮑魚角 Sauteed Abalo アワビの香り炒め		(2名様用) 5,400
	l Fish Maw with Abalone Sauc く煮込み	ce (2名樣用) 3,731
上湯燉燕窩 Bird's Nest Su 海燕の巣入り上湯スープ		(1名様用) 2,847
PANN A SINT A STANSON STANSON		

海鮮 (稅込) Seafood	海鮮
乾焼大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce (2名様用 大海老のチリソース	3,436
油泡大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables (2名様用 大海老と季節野菜の炒め	3,436
生汁鮮蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce (2名様用 大海老の特製マヨネーズソース和え	3,436
姜葱炒蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger (2名様用 大海老のネギ、生姜炒め	3,436
百花松叶蟹排 Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp(1本 ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	i) 1,080
毎鮮拌沙律 Seafood Salad (2名様用) 毎鮮入りサラダ	2,553
蒜茸蒸帯子 Steamed Scallop with Garlic Sauce (1個) 帆立貝のニンニク香り蒸し	1,276
時蔬炒帯子 Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables (2名様用) 帆立貝と季節野菜の炒め	3,534
豆豉炒螺片 Sauteed Whelk with Black Bean Sauce (2名様用) ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め	3,339
時蔬貴妃蚌 Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables (2名様用) 活北寄貝と季節野菜の炒め	3,829
鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) (2名様用) 広東式真鯛の刺身	3,044
香葱石斑魚 Braised Whole Garoupa with Scallion (2名歳用) ハタのネギ、生姜 煎り炒め	3,633
蒜 革 蒸 鮮 魷 Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce (2名様用 紋甲イカのニンニク香り蒸し	1,669
時蔬炒鮮魷 Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables (2名様用) 紋甲イカと季節野菜の炒め	1,669
麺·飯 Noodles/Rice	麺•飯
※ 焼きそば (炒麺) 焼きそばの焼き方は「普通焼き」、「カタ焼き」とご指定下さい	() ₀
XO什蔬炒麺 Stir-fried Noodle with Vegetables, XO Sauce 彩り野菜のXO醤焼きそば	2,160
牛 騎 炒 麺 Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket 国産牛バラ肉焼きそば	2,553
海 鮮 炒 麺 Stir-fried Noodle with Various Seafoods 海鮮焼きそば	2,651
陶板XO海鮮炒麺 Stir-fried Noodle with Various Seafoods, XO Sauce 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば	4,320
什 錦 燴 飯 Rice with Meat and Vegetables 五目あんかけご飯	2,160
牛 騎 燴 飯 Rice with Braised Beef Brisket 国産牛バラ肉のあんかけご飯	2,553
海 鮮 燲 飯 Rice with Various Seafoods 海鮮あんかけご飯	2,651
家 郷 米 粉 Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp 広東式焼きビーフン	1,964