



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* 17.(半羽) 6,600
本格窯焼き北京ダック 18.(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。

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* 19.(半羽) 5,500
国産鶏の姿揚げ 20.(1羽) 11,000

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* 1221.(2名様用) 4,300
国産牛のチンジャオニューウロス

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* 22.約 200g 13,200
和牛ヒレ肉のステーキ

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* 25.(中)約 160g 21,000
極上フカヒレの姿煮込み 26.(大)約 250g 33,000

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* 49.(2名様用) 3,100
魚滑 (真鯛の広東式刺身)

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* 54.(オス) 時価 _____
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 55.(メス) 時価 _____



YOKOHAMA HEICHINROU

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・沙律

Hors d'oeuvre/Salad

焼き物・煮物・サラダ

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>
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>
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>
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>
鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み | (2名様用) 4,100 |
| 05. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i>
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース | (2名様用) 3,200 |
| 06. 冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>
大連産クラゲの特製ソース和え | (2名様用) 2,700 |
| 07. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>
香港産ピータン | (2名様用) 2,200 |
| 08. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>
三種前菜の盛り合わせ | (2名様用) 3,500 |
| 09. 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>
海鮮入りサラダ | (2名様用) 2,600 |
| 10. 煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i>
パリパリ麵のせサラダ | (2名様用) 1,800 |

蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

野菜・豆腐・肉類

- | | |
|--|----------------|
| 11. 上湯燉花菰 <i>Shiitake Mushroom Soup</i>
花椎茸の蒸しスープ | (2名様用) 2,000 |
| 12. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>
彩り季節野菜の炒め | (2名様用) 2,600 |
| 13. 蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i>
青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み | (2名様用) 2,000 |
| 14. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>
季節野菜の蟹肉のあんかけ | (2名様用) 3,200 |
| 15. 瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ | (2名様用) 2,000 |
| 16. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce</i>
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み | (2名様用) 2,000 |
| 17. 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i> | 17.(半羽) 6,600 |
| 18. 本格窯焼き北京ダック
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。 | 18.(1羽) 13,200 |
| 19. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> | 19.(半羽) 5,500 |
| 20. 国産鶏の姿揚げ | 20.(1羽) 11,000 |
| 21. 梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>
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 |
| 22. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>
和牛ヒレ肉のステーキ | (200g) 13,200 |
| 23. 紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み | (2名様用) 3,000 |
| 24. 蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce</i>
国産牛肉と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

Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest

鮑・フカヒレ・燕の巣

(税込)

- | | | |
|--|------------|--------|
| 25. 紅焼排翅 <i>Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce</i> | (中) 約 160g | 21,000 |
| 26. 極上フカヒレの姿煮込み | (大) 約 250g | 33,000 |
| 27. 蟹肉燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat</i>
蟹肉入りフカヒレスープ | (1名様用) | 2,800 |
| 28. 蟹黄燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat and Roe</i>
蟹肉・蟹の卵入りフカヒレスープ | (1名様用) | 3,200 |
| 29. 干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i>
干し貝柱入りフカヒレスープ | (1名様用) | 2,600 |
| 30. 紅焼乾鮑魚 (34頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)</i>
干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個 約17g) | (1個) | 14,300 |
| 32. 紅焼吉品鮑 (19頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 31g)</i>
極上干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個 約31g) | (1個) | 52,800 |
| 33. 蠔油大鮑甫 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i>
厚切りアワビのオイスターソース煮込み | (1枚) | 5,200 |
| 34. 乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i>
アワビの香り炒め | (2名様用) | 5,500 |
| 35. 上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i>
海燕の巣入り上湯スープ | (1名様用) | 2,900 |
| 36. 蟹黄燴燕窩 <i>Bird's Nest Soup with Crab Meat and Roe</i>
蟹肉・蟹の卵入り海燕の巣のスープ | (1名様用) | 3,300 |

蝦

Prawn / Lobster

海老

- | | | |
|--|-------------|-------|
| 37. 老酒醉翁蝦 <i>Boiled Drunken Fresh Prawn</i> | 37. (6尾) | 4,500 |
| 38. 酔っ払い海老の薬膳スープ茹で | 38. 追加 (1尾) | 700 |
| 紹興酒で酔わせた活巻き海老を、漢方薬入り特製スープで茹でました。プリッととした海老の食感と甘味、滋養健康にも効果があるスープと共にご賞味下さい。 | | |
| 39. 乾焼大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i>
大海老のチリソース | (2名様用) | 3,500 |
| 40. 油泡大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i>
大海老と季節野菜の炒め | (2名様用) | 3,500 |
| 41. 生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i>
大海老の特製マヨネーズソース和え | (2名様用) | 3,500 |
| 42. 鴛鴦大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce and Prawn with Mayonnaise Sauce</i>
大海老のチリソースとマヨネーズソース和え | (2名様用) | 3,500 |

海鮮

Seafood

海鮮

(税込)

43. 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
44. 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
45. 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
46. 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
47. 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
48. 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
49. 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)
50. 清蒸石斑魚 *Steamed Whole Garoupa with Soy Sauce* (時 価) _____
ハタの姿蒸し
51. 香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger* (2名様用) 3,700
ハタのネギ、生姜煎り炒め
52. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 1,700
イカのニンニク香り蒸し
53. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,700
イカと季節野菜の炒め
54. 清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* 54.(オス) 時 価 _____
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 55.(メス) 時 価 _____

鍋粿・粥

Fried Rice Cracker/Congee

おこげ・お粥

56. 八珍鍋粿 *Chop suey with Fried Rice Cracker* (2名様用) 3,600
おこげの五目あんかけ
57. 海鮮鍋粿 *Seafoods with Fried Rice Cracker* (2名様用) 3,800
おこげの海鮮あんかけ
58. 海鮮滾粥 *Congee with Seafoods* (1名様用) 1,500
海鮮入りお粥
59. 皮蛋瘦肉粥 *Congee with Preserved Duck's Egg and Pork* (1名様用) 1,200
ピータンと豚肉入りお粥

(税込)

麺類	60. 生碼麺 <i>Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup</i>	1,300
	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。	
	61. 担担麺 <i>Noodles with Minced Pork in Hot Soup</i>	1,600
	タンタン麺	
	62. 叉焼湯麺 <i>Soup Noodles with Roasted Pork</i>	2,100
チャーシューつゆ麺		
63. 什錦湯麺 <i>Soup Noodles with Meat and Vegetables</i>	2,200	
五目つゆ麺		
64. 牛腩湯麺 <i>Soup Noodles with Braised Beef Brisket</i>	2,400	
牛バラ肉つゆ麺		
65. 海鮮湯麺 <i>Soup Noodles with Various Seafoods</i>	2,700	
海鮮つゆ麺		
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。		
麺類	66. 什錦炒麺 <i>Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables</i>	2,200
	五目焼きそば (普通焼き、カタ焼き)	
	66.	68.
	69. 牛腩炒麺 <i>Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket</i>	2,400
	牛バラ肉焼きそば (普通焼き、カタ焼き)	
	69.	71.
72. 海鮮炒麺 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods</i>	2,700	
海鮮焼きそば (普通焼き、カタ焼き)		
72.	74.	
ご飯類	75. 什錦燴飯 <i>Rice with Meat and Vegetables</i>	2,200
	五目あんかけご飯	
	76. 牛腩燴飯 <i>Rice with Braised Beef Brisket</i>	2,400
	牛バラ肉あんかけご飯	
	77. 海鮮燴飯 <i>Rice with Various Seafoods</i>	2,700
	海鮮あんかけご飯	
	78. 廣州炒飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i>	1,800
	チャーシューと海老入りチャーハン	
	79. 蟹肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with with Crab Meat</i>	3,100
	蟹肉入りチャーハン	
80. 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i>	2,600	
福建式あんかけチャーハン		
81. 上湯炒飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i>	2,800	
極上スープがけ海鮮入りチャーハン		
82. 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i>	1,600	
広東式焼きビーフン		