

大阪聘珍樓

飲茶・点心

Dimsums

(税込)



灌湯小籠包

ショーロンポー 4個 800
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling

熱々の肉汁が薄皮から溢れ出ます。上海点心の定番。



魚子焼賣皇

とび子のせシュウマイ 2個 500
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。



筍尖蝦餃皇

海老入り蒸し餃子 2個 450
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しませてくれます。



蟹肉香菜餃

蟹肉と香菜入り蒸し餃子 2個 500
Steamed Dumpling with Crab Meat and Pork

海老、蟹肉と香菜の餡をサフランを用いた彩りの皮で包み蒸し上げました。



金絲魚翅餃

フカヒレ入り蒸し餃子 2個 550
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。



翡翠蝦肉韭菜餃

海老入りニラ蒸し餃子 2個 450
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。



蠔油鮮竹卷

湯葉巻きのオイスターソース蒸し 2本 700
Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce

豚肩ロース、筍、海老、椎茸を湯葉で包み、オイスターソースで蒸し上げました。



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。



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。



蠔油叉燒包

チャーシュー入り饅頭 350
Steamed Bun with Barbecued Pork

パツ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。



叉燒腸粉

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

チャーシューをうるち米の粉で作った皮で巻いた広東点心として、ポピュラーな一品です。



蝦仁腸粉

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

海老をうるち米の粉で作った皮で巻いた広東点心として、ポピュラーな一品です。

■ 上記腸粉2種については「蒸し 又は 焼き」がご希望いただけます ■

聘珍樓

HEICHINROU

(税込)



脆皮炸春卷

はるまき 2本 650
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。



鬆化荔芋角

タロイモの五目包み揚げ 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。



安蝦咸水角

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
の皮で包みジューシーに揚げました。



韭菜鍋貼餃

345
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。



生煎韭菜餅

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。



臘味蘿白糕

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。



糖醋炸雲吞

揚げワンタンの甘酢ソース 400
Fried Wontun with Sweet and Sour Sauce

食感よく大ぶり海老餡をワンタンの皮で包み、
クリスピーに揚げました。



花卷(蒸或炸)

花卷(蒸し又は揚げ) 各 300
Steamed Bun or Fried Bun

花巻を金銀に見立て仕上げました、二通りの
違った味わいをお楽しみください。



白灼時蔬

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

季節の野菜をあっさり湯引きに仕上げました。
オイスターソースとお召し上がりください。



生滾海鮮粥

海鮮入りお粥 1,600
Seafood Congee



生滾皮蛋粥

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



生滾魚片粥

魚入りお粥 1,600
Fish Congee