



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* (半羽) 6,800
本格窯焼き北京ダック (1羽) 13,600

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) 14,300
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) 17,600
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) 18,700
アオザメのフカヒレ煮込み

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

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)

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (2名様用) 4,500
国産牛のチンジャオニューロース

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* (200g) 13,800
和牛ヒレ肉のステーキ

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* (時価) ——
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定)



HIBIYA HEICHINROU

焼味・滷味

Hors d'oeuvre

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)

01. 蜜汁叉焼 *Roasted Pork* (2名様用) 2,800
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー
02. 脆皮焼肉 *Roasted Pork Belly* (2名様用) 2,800
国産皮付き豚バラの窯焼き肉
03. 玫瑰油鶏 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* (2名様用) 4,100
国産鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み
04. 凉拌海蜇 *Sliced Jelly Fish* (2名様用) 2,700
クラゲの特製ソース和え
05. 白切肥鶏 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* (2名様用) 3,200
茹で国産鶏肉 ネギ、生姜ソース
06. 松花皮蛋 *Preserved Duck's Egg* (2名様用) 2,200
香港産ピータン
07. 三色拼盆 *Three Delicacy Combination Platter* (2名様用) 3,600
三種前菜の盛り合わせ

蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

野菜・豆腐・肉類

08. 香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,600
彩り季節野菜の炒め
09. 蟹肉扒時蔬 *Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat* (2名様用) 3,500
季節野菜のタラバ蟹肉のあんかけ
10. 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
11. 川椒麻婆豆腐 *Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce* (2名様用) 2,000
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み
12. 北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (半羽) 6,800
本格窯焼き北京ダック (1羽) 13,600
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。
13. 脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 5,500
国産鶏の姿揚げ (1羽) 11,000
14. 梅菜東坡肉 *Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables* (2名様用) 2,700
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)
15. 香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* (200g) 13,800
和牛ヒレ肉のステーキ
16. 紅燒牛腩筋 *Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce* (2名様用) 3,300
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み
17. 蠔油牛肉片 *Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce* (2名様用) 4,100
国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め

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

鮑・フカヒレ・燕の巣

Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest

- | | | |
|---|--------|--------|
| | | (税込) |
| 18. 紅焼海皇翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)</i> | 100g | 14,300 |
| ヨシキリザメのフカヒレ煮込み | | |
| 19. 紅焼海熊翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark)</i> | 100g | 17,600 |
| モウカザメのフカヒレ煮込み | | |
| 19. 紅焼大鮑翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i> | 100g | 18,700 |
| アオザメのフカヒレ煮込み | | |
| 21. 干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i> | (1名様用) | 2,600 |
| 干し貝柱入りフカヒレスープ | | |
| 22. 紅焼乾鮑魚 <i>Braised Dried Abalone</i> | (1個) | 18,800 |
| 干し鮑の姿煮込み | | |
| 23. 蠔油大鮑甫 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i> | (1枚) | 5,500 |
| 厚切り鮑のオイスターソース煮込み | | |
| 39. 乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i> | (2名様用) | 5,800 |
| アワビの香り炒め | | |
| 24. 鮑汁炆魚肚 <i>Braised Dried Fish Maw with Abalone Sauce</i> | (2名様用) | 3,800 |
| 魚の浮き袋のアワビソース煮込み | | |
| 25. 上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i> | (1名様用) | 2,900 |
| 海燕の巣入り上湯スープ | | |

海鮮

Seafood

海鮮

- | | | |
|--|--------|-------|
| 27. 乾焼大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i> | (2名様用) | 3,500 |
| 大海老のチリソース | | |
| 28. 油泡大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i> | (2名様用) | 3,500 |
| 大海老と季節野菜の炒め | | |
| 29. 生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i> | (2名様用) | 3,500 |
| 大海老の特製マヨネーズソース和え | | |
| 30. 姜葱炒蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger</i> | (2名様用) | 3,500 |
| 大海老のネギ、生姜炒め | | |
| 31. 清蒸大閘蟹 <i>Steamed Shanghai Crab</i> | (時価) | _____ |
| 上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定) | | |

海鮮

Seafood

海鮮

(税込)

32. 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
33. 百花松叶蟹钳 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp* (1本) 1,200
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
34. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 2,800
海鮮入りサラダ
35. 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
36. 時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,700
帆立貝と季節野菜の炒め
38. 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
40. 時蔬貴妃蚌 *Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,200
活北寄貝と季節野菜の炒め
41. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,100
広東式真鯛の刺身
42. 香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa with Scallion* (2名様用) 3,800
ハタのネギ、生姜 煎り炒め
43. 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
44. 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

	(税込)
45. 生 碼 麵 <i>Noodle with Pork and Bean Sprouts in Soup</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。もやしがつっぷりと入った 栄養バランスも抜群のつゆ麵です。	1,300
46. 担 担 麵 <i>Noodle with Minced Pork in Hot Soup</i> タンタン麵	2,000
47. 酸 辣 湯 麵 <i>Noodle with Hot and Sour Soup</i> サンラータン麵	2,400
48. 叉 焼 湯 麵 <i>Soup Noodle with Roasted Pork</i> チャーシューつゆ麵	2,200
49. XO什蔬湯麵 或炒麵 <i>Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle</i>	2,200
50. 彩り野菜のXO醬つゆ麵 又は 焼きそば*	
51. 牛腩湯麵 或炒麵 <i>Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i>	2,600
52. 国産牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば*	
53. 海鮮湯麵 或炒麵 <i>Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle</i>	2,800
54. 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば*	
55. 陶板XO海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Various Seafoods, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば*	4,600
※ 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。	
56. 什 錦 燴 飯 <i>Rice with Meat and Vegetables</i> 五目あんかけご飯	2,300
57. 牛 腩 燴 飯 <i>Rice with Braised Beef Brisket</i> 国産牛バラ肉のあんかけご飯	2,600
58. 海 鮮 燴 飯 <i>Rice with Various Seafoods</i> 海鮮あんかけご飯	2,800
59. 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	1,800
60. 福 建 炒 飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建式あんかけチャーハン	2,600
61. 上 湯 炒 飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i> 極上スープがけ海鮮入りチャーハン	2,800
62. 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet</i> 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン	4,200
63. 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	4,500
64. 家 郷 米 粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン	2,000