



# 聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ドイツシユ

Signature Dish

	(税込)
紅焼排翅 <i>Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce</i>	(中)約 130g ¥ 17,000
極上フカヒレの姿煮込み	(大)約 230g ¥ 26,000
脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>	(半羽) 5,500
国産鶏の姿揚げ(要予約)	(1羽) 11,000
北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>	(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。	
鳳城鮮魚滑 <i>Sashimi GuangDong Style</i>	(1名様用) 1,500
魚滑(鮮魚の広東式刺身)	※ 2名様より承ります。
彩椒牛肉条 <i>Sauteed Japanese Beef with Paprika</i>	(2名様用) 4,500
国産牛のチンジャオニユウロース	
香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>	(200g) 13,800
和牛ヒレ肉のステーキ	
清蒸大閘蟹 <i>Steamed Shanghai Crab</i>	(オス) 時 価
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定)	(メス) 時 価



## 前菜(焼き物・煮物)

Hors d'oeuvre

## 焼味/滷味

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)

蜜汁叉焼 *Barbecued 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

玫瑰油鶏 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* (2名様用) 3,200  
鶏肉の滷水(ロウソイ; 醤油味ダレ) 煮込み

白切肥鶏 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* (2名様用) 3,200  
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース

冷拌海蜇 *Sliced Jelly Fish* (2名様用) 2,700  
大連産クラゲの特製ソース和え

松花皮蛋 *Preserved Duck's Egg* (2名様用) 2,200  
ピータン

三色拼盆 *Three Delicacy Combination Platter* (2名様用) 3,600  
三種前菜の盛り合わせ

海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 2,800  
海鮮入りサラダ

## 野菜・豆腐・肉類

## 蔬菜/豆腐/肉類

Vegetables/Tofu/Meat

香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,600  
彩り季節野菜の炒め

蟹肉扒時蔬 *Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat* (2名様用) 3,500  
季節野菜の蟹肉のあんかけ

瑶柱扒豆腐 *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

川椒麻婆豆腐 *Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce* (2名様用) 2,000  
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み

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)

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

香炸子鶏球 *Deep Fried Chicken* (2名様用) 2,000  
鶏肉の唐揚げ

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

紅焼牛腩筋 *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

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

## 北京ダック

Roasted Beijing Duck

## 北京烤鴨

(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。

## フカヒレ・アワビ

Shark's Fin/Abalone

## 魚翅/鮑

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* (中)1枚 約130g 17,000

フカヒレの姿煮込み

(大)1枚 約230g 26,000

蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,800

蟹肉入りフカヒレスープ

干貝燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Dried Scallop*

(1名様用) 2,600

干し貝柱入りフカヒレスープ

壕油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 5,500

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 5,800

アワビの香り炒め

紅焼吉品乾鮑(34頭) *Braised Dried Abalone*

(1個) 乾燥時約17g 15,800

干し鮑の姿煮込み

## 燕の巣

Bird's Nest

## 燕窩

上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 2,900

海燕の巣入り上湯スープ

蟹肉燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,800

蟹肉入り海燕の巣のスープ

## 海鮮

Seafood

## 海鮮

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce*

(2名様用) 3,300

大海老のチリソース

油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,300

大海老と季節野菜の炒め

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* (2名様用) 3,300

大海老の特製マヨネーズソース和え

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

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

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

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

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

清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab*

(オス) 時価 \_\_\_\_\_

上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定)

(メス) 時価 \_\_\_\_\_

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

## 麺・飯

Noodles/Rice

## 麺/飯

	(税込)
生 碼 麵 <i>Noodle Soup with Pork and Bean Sprouts</i> サンマー麵 (豚肉細切りともやし入りつゆ麵) <small>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。</small>	1,200
葱 油 湯 麵 <i>Noodle with Welsh Onion and BBQ.Pork in Soup</i> ネギとチャーシュー入りつゆ麵	1,500
雲 吞 湯 麵 <i>Noodle Soup with wonton</i> ワンタン入りつゆ麵	1,700
酸 辣 湯 麵 <i>Noodle Hot and Sour Soup</i> サンラータン麵	1,900
蝦 仁 湯 麵 <i>Noodle with Shrimp in Soup</i> 海老入りつゆ麵	1,900
叉 燒 湯 麵 <i>Noodle Soup with Roasted Pork</i> チャーシュー入りつゆ麵	2,200
牛 腩 湯 麵 或 炒 麵 <i>Noodle Soup with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i> 牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば	2,100
八 珍 湯 麵 或 炒 麵 <i>Noodle Soup with Vegetables or Stir-fried Noodle</i> 五目つゆ麵 又は 焼きそば	2,300
海 鮮 湯 麵 或 炒 麵 <i>Noodle Soup with Seafood or Stir-fried Noodle</i> 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば	2,600
陶板XO海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Seafood, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば	4,600
家 鄉 炒 米 粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東郷土風炒めビーフン	1,600
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	1,600
海 鮮 炒 飯 <i>Stir-fried Rice with Seafoods</i> 海鮮入りチャーハン	2,000
蟹 肉 炒 飯 <i>Stir-fried Rice with Crab Meat</i> 蟹肉とレタス入りチャーハン	2,200
福 建 炒 飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建式あんかけチャーハン	2,400
香 煎 牛 肉 炒 飯 <i>Stir-Fried Rice with Beef Fillet</i> 国産牛肉の香り焼きチャーハン	4,200
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

## 点 心

DimSum

## 點 心

魚 子 焼 賣 <i>Steamed Pork Dumpling with Fish Roe</i> とび子のせシュウマイ	1個 350
鮮 蝦 餃 <i>Steamed Shrimp Dumpling</i> 海老入り蒸しぎょうざ	1個 350
小 籠 包 <i>Steamed Dumpling with Juicy Pork Meat</i> ショーロンポー	1個 350
脆 皮 炸 春 卷 <i>Deep Fried Spring Roll</i> はるまき	1本 350
香 煎 蘿 白 糕 <i>Pan Fried Turnip Cake</i> 大根もち	1個 350

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。