



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (税込)
(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。

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

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

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

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)

清蒸大閘蟹 *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 _____



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 *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
02. 脆皮焼肉 *Roasted Pork Belly* (2名様用) 2,800
皮付き豚バラ肉の窯焼き
03. 梅子焼鴨 *Roasted Whole Duck* (2名様用) 4,300
広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え
04. 玫瑰油鶏 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* (2名様用) 4,100
鶏肉の滷水(ロウソイ;醤油味ダレ)煮込み
05. 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
06. 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
07. 松花皮蛋 *Preserved Duck's Egg* (2名様用) 2,200
香港産ピータン
08. 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

09. 香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,600
彩り季節野菜の炒め
10. 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
11. 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
12. 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
13. 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。
15. 脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* 15.(半羽) 5,500
国産鶏の姿揚げ 16.(1羽) 11,000
17. 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)
18. 香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* (200g) 13,800
和牛ヒレ肉のステーキ
19. 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
20. 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)

21. 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
22. 紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)* 100g 16,500
モウカザメのフカヒレ煮込み
23. 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
25. 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
26. 紅焼乾鮑魚 *Braised Dried Abalone* (1個) 15,800
干し鮑の姿煮込み
27. 紅焼吉品鮑 *Braised Superior Dried Abalone* (1個) 52,800
極上干し鮑の姿煮込み
28. 壕油鮮鮑魚 *Braised Abalone with Oyster Sauce* 8,300
活アワビのオイスターソース煮込み
29. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* (2名様用) 5,800
アワビの香り炒め
30. 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

海鮮

Seafood

海鮮

32. 乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* (2名様用) 3,500
大海老のチリソース
33. 油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,500
大海老と季節野菜の炒め
34. 生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* (2名様用) 3,500
大海老の特製マヨネーズソース和え
35. 姜葱炒蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger* (2名様用) 3,500
大海老のネギ、生姜炒め
36. 清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* 36.(オス) 時価 _____
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 37.(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。

海鮮

Seafood

海鮮

(税込)

38. 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
39. 百花松叶蟹掛 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp* (1本) 1,200
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
40. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 2,800
海鮮入りサラダ
41. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (2個) 1,300
帆立貝のニンニク香り蒸し
42. 時蔬炒扇貝 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,700
帆立貝と季節野菜の炒め
44. 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
45. 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
46. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,100
広東式真鯛の刺身
47. 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
48. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Squid with Garlic Sauce* (2名様用) 1,700
イカのニンニク香り蒸し
49. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Squid Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,700
イカと季節野菜の炒め

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

	(税込)
50. 生碼麵 <i>Noodles 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
51. 担担麵 <i>Noodles with Minced Pork in Hot Soup</i> タンタン麵	1,300
52. 叉焼湯麵 <i>Soup Noodles with Roasted Pork</i> チャーシューつゆ麵	2,200
53. 陶板XO海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば	4,600
54. 什錦湯麵 或炒麵 <i>Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods</i> 55. 五目つゆ麵 又は 焼きそば	2,400 or Stir-fried Noodles
56. 牛腩湯麵 或炒麵 <i>Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles</i> 57. 牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば	2,600
58. 海鮮湯麵 或炒麵 <i>Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles</i> 59. 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば	3,300
60. 什錦燴飯 <i>Rice with Meat and Vegetables and Seafoods</i> 五目あんかけご飯	2,400
61. 牛腩燴飯 <i>Rice with Braised Beef Brisket</i> 牛バラ肉のあんかけご飯	2,600
62. 海鮮燴飯 <i>Rice with Various Seafoods</i> 海鮮あんかけご飯	3,300
63. 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
64. 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
65. 魚翅扒炒飯 <i>Stir-fried Rice with Shark's Fin</i> フカヒレのあんかけチャーハン アツアツの土鍋で香り高い白湯を使い、フカヒレ、鶏肉、エノキ茸、干し椎茸、筍、ナマコ、干し貝柱などの餡とシャキシャキのもやし、黄ニラをチャーハンと一緒に絡めてお召し上がりください。	4,000
66. 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
67. 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef</i> 国産牛肉の香り焼きチャーハン	4,200
68. 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
69. 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