吉祥寺聘珍樓

特別価格テイクアウトメニュー

聘珍樓の味をご家庭でお楽しみいただけますよう テイクアウトメニューを特別価格でご用意いたしました。 ご来店にてのご注文のほか、お電話にてご予約をいただければ ご希望のお時間にお料理をテイクアウトしていただけます。

TEL: 0422-21-0188

※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。

聘珍據招險菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(特別価格)

税込

鶏湯海皇翅 Braised Whole Shark's Fin(Blue Shark) ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

注文例(100g) 12,636

鷄湯大鮑翅 Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)

注文例(100g) 16,524

アオザメフカヒレの姿煮込み ※ ※フカヒレのご注文は 大きさに応じ、量り売りとさ

※ 姿フカヒレのご注文は 大きさに応じ、量り売りとさせて頂いております、詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

北京片皮鴨 Roasted Beijing Duck 本格窯焼き北京ダック

(半羽) 6,009

(1羽) *12,018*

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。

脆皮炸鷄 Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style

(半羽) 4,860

国産鶏の姿揚げ

(1羽) 9,720

鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)

(2名様用) 2,740

魚滑(真鯛の広東式刺身)

彩椒牛肉条 Sauteed Japanese Beef with Paprika 国産牛のチンジャオニュウロース

(2名様用) 3,977



燒味·滷味·沙律 Hors d'oeuvre/Salad	焼き物・前菜・サラダ
蜜 汁 叉 燒 Barbecued Pork 国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	(2名様用) 2,475
冷 拌 海 蜇 Sliced Jelly Fish クラゲの特製ソース和え	(2名様用) 2,122
什 錦 泡 菜 Mix Pickled Vegetables いろいろ野菜の酢漬け	(2名様用) 1,326
三 色 拼 盆 Three Delicacy Combination Platter 三種前菜の盛り合わせ	(2名様用) 3,181
焼味拼盆 Roasted Meat Combination Platter 広東焼き物の盛り合わせ	(2名様用) <i>3</i> ,888
鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) 魚滑 (真鯛の広東式刺身)	(2名様用) 2,740
海鮮拌沙律 Seafood Salad 海鮮入りサラダ	(2名様用) 2,475
煎麺沙律 Pan-fried Noodles Salad パリパリ麺のせサラダ	(2名様用) <i>1,591</i>
鮮 蔬 沙 律 Green Salad 季節野菜サラダ	(2名様用) 972
肉類·蔬菜·豆腐 Meat/Vegetables/Tofu	肉類·野菜·豆腐
香 炸 子 鷄 Deep-fried Chicken 国産鶏の唐揚げ	(2名様用) <i>1,768</i>
脆皮炸鷄 Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style 国産鶏の姿揚げ	13.(半羽) 4,860 14.(1羽) 9,720
鎮江東坡肉 Stewed Pork Belly トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み)	(2名様用) 2,386
紅燒牛腩筋 Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce 牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	(2名様用) 2,916
香炒季節菜 Stir-fried Seasonal Vegetables 彩り季節野菜の炒め	(2名様用) 2,298
蠔油香菇菜胆 Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom 青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み	(2名様用) 1,768
蟹肉扒時蔬 Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat 季節野菜の蟹肉のあんかけ	(2名様用) 3,093
瑶柱扒豆腐 Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce 揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	(2名様用) 1,768

税込

(特別価格)

北京片皮鴨 Roasted Beijing Duck 本格窯焼き北京ダック 25.(半羽) 6,009

26.(1羽) 12,018

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。

紅焼排翅

Whole Shark's Fin

姿フカヒレ

鶏湯海皇翅 Braised Whole Shark's Fin(Blue Shark) ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

注文例(100g) 12,636

鶏湯大鮑翅 Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)

注文例(100g) 16,524

アオザメフカヒレの姿煮込み

※ 姿フカヒレのご注文は 大きさに応じ、量り売りとさせて頂いております、詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

散翅・燕窩・鮑 Shark's Fin/Bird's Nest/Abalone フカヒレ・燕の巣・鮑

蟹肉 / Shark's Fin Soup with Crab Meat 蟹肉入りフカヒレスープ	(1名様用)	2,475
千貝燴魚翅 Shark's Fin Soup with Dried Scallop 干し貝柱入りフカヒレスープ	(1名様用)	2,043
上湯燉燕窩 Bird's Nest Superior Soup 海燕の巣入り上湯スープ	(1名様用)	2,652
紅燒乾鮑魚 (34頭) Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g) 干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)	(1個)	13,962
蠔油炆鮑甫 Braised Abalone with Oyster Sauce 厚切りアワビのオイスターソース煮込み	(1枚)	4,860
紅焼鮮鮑魚 Braised Fresh Abalone 活アワビの煮込み	(1個)	3,093
乾煎鮑魚角 Sauteed Abalone	(2名様用)	5,125
アワビの香り炒め		
		海老
アワビの香り炒め	(2名様用)	7-3 -
アワビの香り炒め 戦 Shrimp / Prawn 時	(2名様用)	2,386
野野菜の炒め ・ Shrimp / Prawn ・ 時		2,386
野野 Shrimp / Prawn 時	(2名様用)	2,386 3,093

海鮮	Seafood	海鮮
	(特別価格)	税込
	Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp 好老すり身包み揚げ	(1本) 1,061
時	Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables 節野菜の炒め	(2名様用) 3,535
時	Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables 野菜の炒め	(2名様用) 3,270
時蔬炒螺片 ツブ貝と季節里	Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables 予菜の炒め	(2名様用) 3,005
時 歳炒 鮮 魷 パイカと季節 野菜	Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables との炒め	(2名様用) 1,503
蒜茸蒸鮮魷 イカのニンニク	Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce 香り蒸し	(2名様用) 1,503
香葱石斑魚 ハタのネギ、生	Sauteed Garoupa witn Scallion and Ginger 姜煎り炒め	(2名様用) 3,358
炒麺	Stir-fried Noodle	焼きそば
	焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定下さい) o
	Stir-fried Noodle, Vegetables with XO Sauce)醬焼きそば 又は カタ焼きそば	1,680
	Stir-fried Noodle with Meat and Vegetables ば 又は カタ焼きそば	1,857
	Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket ば 又は カタ焼きそば	2,033
	Stir-fried Noodle with Shrimp and Vegetables そば 又は カタ焼きそば	1,857
	Stir-fried Noodle with Various Seafoods そば 又は カタ焼きそば	2,475
家郷米粉 広東式焼きビー	Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp ーフン	1,258
	Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor スカレービーフン	1,414
聘珍樓盒	金飯 Heichinrou Box Lunch	聘珍樓弁当
聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 30	Sauteed Vegetables with Truffle Oil	3,000
聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 55	Sauteed Vegetables with Truffle Oil	5,250
聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 85	Sauteed Vegetables with Truffle Oil	7,950

※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。





※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。

定番メニュー (特別価格)	税込
蜜汁叉焼 Barbecued Pork 本格窯焼きチャーシュー	1,017
玫瑰油鷄 Boiled Chicken in Homemade Sauce	1,856
国産鶏肉の滷水*(ルーソイ)煮込み ※滷水(ルーソイ):醤油、八角、陳皮、甘草、月桂樹、草果(カルダモン)、中国氷糖、ネギ、生姜をベースに何年も継ま 足しを繰り返している当店自慢の滷水です。	ぎ足し継ぎ
青瓜海蜇頭 Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce クラゲの頭と胡瓜の和え物	1,944
厨長蝦仁沙律 Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad	2,298
シェフサラダ(海老) 燻製海老、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、フライドガーリック、揚げワンタン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)	パプリカ、
厨長扇貝沙律 Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad シェフサラダ(帆立貝)	2,652
クエノ	パプリカ、
麻辣拌青瓜 Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce 胡瓜の麻辣ニンニクソース和え	749
酸辣白菜 Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce 白菜の酢漬け	619
鮮榨菜 Pickled Sichuan Vegetables 浅漬けザーサイ	354
千焼蝦仁 Sauteed Peeled Shrimp with Chili Sauce 海老のチリソース	1,679
麻辣蝦仁 Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce 海老の麻辣 (マーラー) ソース	1,679
椒塩炸小蝦 Fried Shrimp with Spice Salt 久米島産巻き海老のスパイス揚げ	2,916
腰果鷄丁 Sauteed Chicken and Cashew nut 鶏肉とカシューナッツの炒め	1,856
彩椒牛肉条 Sauteed Japanese Beef with Paprika 国産牛のチンジャオニュウロース	3,977
黒醋古老肉 Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce 黒酢のすぶた	1,503
青椒肉絲 Sauteed Pork with Sweet Pepper チンジャオロース(豚肉)	972
回 鍋 肉 Sauteed Vegetables with Pork ホイコーロウ	1,149
麻 婆 豆 腐 Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	1,326
聘珍麻辣豆腐 Braised Tofu with Hot & Sichusn Pepper Sauce 麻山椒**入りマーボー豆腐	1,326





(行別叫伯)	
定番メニュー	税込
松露油季節菜 Sauteed Vegetables with Truffle Oil 八種野菜のトリュフオイル炒め	885
姜葱叉焼炒麺 Sauteed Noodles with Barbecued Pork チャーシューとネギ、生姜のあんかけ焼きそば	1,326
豆芽炒河粉 Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive もやしと黄ニラの河粉*(ホーファン)炒め ※河粉: 米粉で作った麺	1,060
水 餃 子 Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetabls 水ぎょうざ、生ニンニク添え	442
蟹肉粟米湯 Corn Soup with Crab Meat 蟹肉入りコーンスープ	(1 名様用) 708
期間限定メニュー	
木耳炒蓮藕 Sauteed Judas's-ear and Lotus and pine nut 黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め	619
欖菜蝦干四季豆 Sauteed Kidney and Dried Shrimp with Pickled Olive leaf インゲン、干し海老のオリーブ漬け菜炒め	1,591
馬拉炒通菜 Sauteed Vegetable with Malay Sauce 空心菜の馬拉醬(マーライシャン)炒め	885
千貝扒冬瓜 Stewed Winter melon with Dried Scallop 冬瓜の干し貝柱あんかけ	1,060
香辣肉崧茄瓜 Stewed Eggplant with Pork Mincemeat and Hot Sauce 豚挽き肉と茄子の麻婆醤煮込み	1,237
奶油菜胆 Sauteed Chinese Vegetable with Cream Sauce 青梗菜のクリームソース	972
辣 子 鷄 球 Sauteed Chicken with Red Pepper and Pepper Tree 鶏肉の唐辛子山椒炒め	1,326
腊腸炒時蔬 Sauteed Chinese Sausage and Vegetable おすすめ野菜と腸詰めの炒め	1,149
腊腸蒸鷄件 Steamed Chinese Sausage and Chicken 鶏肉と腸詰めの蒸し物	1,591
咖哩牛脛飯 Rice with Beef Curry 牛スネ肉のカレーあんかけご飯	885
松露油什菇伊麺 Stewed Noodles with Various Mushroom, Truffle Oil 色々きのこの伊府麺、トリュフオイルの香り	1,060

点心	Dim Sum		点心
	(特別価格)		税込
水晶蝦餃皇 海老入り蒸し	Steamed Dumpling with Shrimp ぎょうざ	(2個)	399
金絲魚翅餃 フカヒレ入り素	Steamed Dumpling with Shark's Fin 蒸しぎょうざ	(2個)	486
翡翠鮮貝餃 帆立貝入り蒸	Steamed Dumpring with Scallop	(2個)	399
	Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce イスターソース	(2本)	619
魚子焼賣皇 とび子のせシ	Steamed Dumpling (Siu Mai) ュウマイ	(2個)	442
蠔油叉焼包 チャーシュー	Steamed Bun with Barbecued Pork 入り饅頭	(1個)	310
脆炸獅子球 海老団子の揚	Fried Shrimp Ball 計ずもの	(2個)	354
脆皮炸春巻 はるまき	Spring Roll	(2本)	511
安蝦咸水角 五目入り揚げ	Fried Rice Cake Dumpling もちぎょうざ	(2個)	442
香煎長巻餃 長巻焼き餃子	Pan-Fried Pork and Vegetable Roll	(2個)	354
甜品	Dessert	デサ	ドート
豆乳杏仁豆腐 豆乳入り杏仁	Almond and Soymilk Jelly 豆腐		550
鮮果杏仁豆腐 フルーツ入りる	Almond Jelly with Fruit 各仁豆腐		796
芒果布甸 マンゴープリン	Mango Pudding		619
鴛鴦杏仁豆腐 マンゴーと杏(Almond Jelly and Mango Jelly 二の二色豆腐		708
豆沙芝麻球 こし餡入り胡麻	Sesame Dumpling 陈団子		265

※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。

