



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)
本格窯焼き北京ダック (半羽) 6,676
(1羽) 13,353

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 5,400
国産鶏の姿揚げ (1羽) 10,800

紅焼大鮑翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)* 100g 18,360
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) 4,419
国産牛のチンジャオニューロース

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,044
魚滑 (真鯛の広東式刺身)



焼味・滷味 (税込) Hors d'oeuvre 焼き物・煮物

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i> 国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	(2名様用) 2,749
脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i> 皮付き豚バラ肉の窯焼き	(2名様用) 2,749
梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i> 広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え	(2名様用) 4,222
冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i> 大連産クラゲの特製ソース和え	(2名様用) 2,651
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i> 三種前菜の盛り合わせ	(2名様用) 3,534

蔬菜・豆腐・肉類 Vegetables/Tofu/Meat 野菜・豆腐・肉類

香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i> 彩り季節野菜の炒め	(2名様用) 2,553
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i> 季節野菜の蟹肉のあんかけ	(2名様用) 3,436
瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i> 揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	(2名様用) 1,964
川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce</i> 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	(2名様用) 1,964
北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i> 本格窯焼き北京ダック	(半羽) 6,676 (1羽) 13,353
脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> 国産鶏の姿揚げ	15.(半羽) 5,400 16.(1羽) 10,800
梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i> トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)	(2名様用) 2,651
紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i> 牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	(2名様用) 3,240
蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i> 国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め	(2名様用) 4,026

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

紅焼海皇翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)</i> 100g ヨシキリザメのフカヒレ煮込み	14,040
紅焼海熊翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)</i> 100g モウカザメのフカヒレ煮込み	16,200
紅焼大鮑翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i> 100g アオザメのフカヒレ煮込み	18,360
干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i> 干し貝柱入りフカヒレスープ	(1名様用) 2,553
紅焼乾鮑魚 <i>Braised Dried Abalone</i> 干し鮑の姿煮込み	(1個) 15,513
紅焼大乾鮑 <i>Braised Superior Dried Abalone</i> 極上干し鮑の姿煮込み	(1個) 51,840
蠔油鮮鮑魚 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i> 活アワビのオイスターソース煮込み	8,149
乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i> アワビの香り炒め	(2名様用) 5,694
上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i> 海燕の巣入り上湯スープ	(1名様用) 2,847

生汁鮮蝦仁 *Sauteed Peeled Shrimp with Mayonnaise Sauce* (2名様用) 1,866
海老の特製マヨネーズソース和え

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* (2名様用) 3,436
大海老のチリソース

油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,436
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) 3,436
大海老の特製マヨネーズソース和え

姜葱炒蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger* (2名様用) 3,436
大海老のネギ、生姜炒め

鴛鴦大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce and Mayonnaise Sauce* (2名様用) 3,436
大海老のチリソースと特製マヨネーズソース和え

百花松叶蟹拵 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp* (1本) 1,179
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 2,749
海鮮入りサラダ

蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (2個) 1,276
帆立貝のニンニク香り蒸し

時蔬炒扇貝 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,633
帆立貝と季節野菜の炒め

豆豉炒螺片 *Sauteed Whelk with Black Bean Sauce* (2名様用) 3,339
ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め

時蔬貴妃蚌 *Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,124
活北寄貝と季節野菜の炒め

香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa with Scallion* (2名様用) 3,731
ハタのネギ、生姜 煎り炒め

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Squid with Garlic Sauce* (2名様用) 1,669
イカのニンニク香り蒸し

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Squid Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,669
イカと季節野菜の炒め

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

● 焼きそば (炒麺)

陶板XO海鮮炒麺 *Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce* 4,516
 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば

什錦炒麺 *Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods* 2,356
 五目焼きそば

牛腩炒麺 *Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket* 2,553
 牛バラ肉焼きそば

海鮮炒麺 *Stir-fried Noodles with Various Seafoods* 3,240
 海鮮焼きそば

● あんかけご飯 (燴飯)

什錦燴飯 *Rice with Meat and Vegetables and Seafoods* 2,356
 五目あんかけご飯

牛腩燴飯 *Rice with Braised Beef Brisket* 2,553
 牛バラ肉のあんかけご飯

海鮮燴飯 *Rice with Various Seafoods* 3,240
 海鮮あんかけご飯

● チャーハン (炒飯)

廣州炒飯 *Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp* 1,767
 チャーシューと海老入りチャーハン

福建炒飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* 2,553
 福建式あんかけチャーハン

魚翅扒炒飯 *Stir-fried Rice with Shark's Fin* 3,927
 フカヒレのあんかけチャーハン

上湯炒飯 *Stir-fried Rice in Superior Broth* 2,749
 極上スープがけ海鮮入りチャーハン
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。

香煎牛肉炒飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef* 4,124
 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン

聘珍海鮮炒飯 *Stir-fried Rice with Superior Seafood* 4,419
 特上海鮮入りチャーハン

● 焼きビーフン (米粉)

家郷米粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* 1,964
 広東式焼きビーフン

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

飲茶・点心 (税込) Dimsums 点心

魚子焼賣皇 <i>Steamed Dumpling (Siu Mai)</i> とび子のせシュウマイ	(2個)	491
筍尖蝦餃皇 <i>Steamed Shrimp Dumpling</i> 海老入り蒸し餃子	(2個)	442
蟹肉香菜餃 <i>Steamed Dumpling with Crab Meat and Pork</i> 蟹肉と香菜入り蒸し餃子	(2個)	491
金絲魚翅餃 <i>Steamed Dumpling with Shark's Fin</i> フカヒレ入り蒸し餃子	(2個)	540
翡翠蝦肉韭菜餃 <i>Steamed Dumpling with Shrimp and Leek</i> 海老入りニラ蒸し餃子	(2個)	442
蠔油鮮竹卷 <i>Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce</i> 湯葉巻きのオイスターソース蒸し	(2本)	687
豉汁蒸排骨 <i>Spareribs in Chinese Blackbean Sauce</i> スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し		884
蠔油叉燒包 <i>Steamed Bun with Barbecued Pork</i> チャーシュー入り饅頭	(1個)	344
叉燒腸粉 <i>Steamed Rice Roll with Barbecued Pork</i> チャーシュー入り腸粉	(2本)	589
蝦仁腸粉 <i>Steamed Rice Roll with Shrimp</i> 海老入り腸粉	(2本)	589
脆皮炸春卷 <i>Spring Roll</i> はるまき	(2本)	639
安蝦咸水角 <i>Fried Rice Cake Dumpling</i> 五目入り揚げもちぎょうざ	(2個)	491
韭菜鍋貼餃 <i>Pan-Fried Cantonese Style Dumpling</i> 広東式焼きニラぎょうざ	(2個)	491
生煎韭菜餅 <i>Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek</i> 海老とニラの包み煎り	(2個)	491
上湯雲吞 <i>Wontun Soup</i> ワンタンの上湯スープ		1,178
糖醋炸雲吞 <i>Fried Wontun with Sweet and sour sauce</i> 揚げワンタンの甘酢ソース		393
花卷(蒸或炸) <i>Steamed Bun or Fried Bun</i> 花卷 (蒸し又は揚げ)	(各)	294
白灼時蔬 <i>Boiled Vegetable with Oyster Sauce</i> 季節野菜の湯引き		1,080

甜品 (税込) Dessert デザート

豆乳杏仁豆腐 <i>Almond and Soymilk Jelly</i> 豆乳入り杏仁豆腐		687
鮮果杏仁豆腐 <i>Almond Jell with Fresh Fruit</i> 三種フルーツ入り杏仁豆腐		884
鴛鴦杏仁豆腐 <i>Almond and Mango Jelly</i> マンゴーと杏仁の二色豆腐		786
芒果布甸 <i>Mango Pudding</i> マンゴープリン		687
豆沙芝麻球 <i>Sesame Dumpling</i> こし餡入り胡麻団子		294