



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) 7,400
本格窯焼き北京ダック (1羽) 14,800
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。

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 6,000
国産鶏の姿揚げ (1羽) 12,000

紅焼大鮑翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)* 100g 19,700
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) 4,600
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) 14,000
和牛ヒレ肉のステーキ

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,200
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 <i>Barbecued Pork</i>	(2名様用)	2,900
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 <i>Roasted Pork Belly</i>	(2名様用)	2,900
皮付き豚バラ肉の窯焼き		
03. 梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i>	(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 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i>	(2名様用)	4,100
鶏肉の滷水(ロウソイ;醤油味ダレ)煮込み		
05. 凉拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>	(2名様用)	2,800
大連産クラゲの特製ソース和え		
06. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i>	(2名様用)	3,200
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース		
07. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>	(2名様用)	3,200
香港産ピータン		
08. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>	(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 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	2,600
彩り季節野菜の炒め		
10. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>	(2名様用)	3,600
季節野菜の蟹肉のあんかけ		
11. 瑶柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>	(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 <i>Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce</i>	(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 <i>Roasted Beijing Duck</i>	(半羽)	7,400
本格窯焼き北京ダック		(1羽) 14,800
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 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>	15.(半羽)	6,000
国産鶏の姿揚げ		16.(1羽) 12,000
17. 梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>	(2名様用)	3,000
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 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>	(200g)	14,000
和牛ヒレ肉のステーキ		
19. 紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>	(2名様用)	3,500
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み		
20. 壕油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i>	(2名様用)	4,200
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 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)</i>	100g	15,300
ヨシキリザメのフカヒレ煮込み		
22. 紅焼海熊翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)</i>	100g	17,500
モウカザメのフカヒレ煮込み		
23. 紅焼大鮑翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i>	100g	19,700
アオザメのフカヒレ煮込み		
25. 干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i>	(1名様用)	2,700
干し貝柱入りフカヒレスープ		
26. 紅焼乾鮑魚 <i>Braised Dried Abalone</i>	(1個)	15,800
干し鮑の姿煮込み		
27. 紅焼吉品鮑 <i>Braised Superior Dried Abalone</i>	(1個)	52,800
極上干し鮑の姿煮込み		
28. 壕油鮮鮑魚 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i>		8,500
活アワビのオイスターソース煮込み		
29. 乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i>	(2名様用)	6,000
アワビの香り炒め		
30. 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

32. 乾焼大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i>	(2名様用)	3,800
大海老のチリソース		
33. 油泡大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	3,800
大海老と季節野菜の炒め		
34. 生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i>	(2名様用)	3,800
大海老の特製マヨネーズソース和え		
35. 姜葱炒蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger</i>	(2名様用)	3,800
大海老のネギ、生姜炒め		
36. 清蒸大闸蟹 <i>Steamed Shanghai Crab</i>	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*
蟹肉のミルク炒め

(2名様用) 3,800
39. 百花松叶蟹拑 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp*
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

(1 本) 1,200
40. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad*
海鮮入りサラダ

(2名様用) 3,000
41. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce*
帆立貝のニンニク香り蒸し

(2 個) 1,300
42. 時蔬炒扇貝 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables*
帆立貝と季節野菜の炒め

(2名様用) 3,900
44. 豆豉炒螺片 *Sauteed Whelk with Black Bean Sauce*
ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め

(2名様用) 3,500
45. 時蔬貴妃蚌 *Sauteed Surf Clam with Seasonal Vegetables*
活北寄貝と季節野菜の炒め

(2名様用) 4,200
46. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)*
広東式真鯛の刺身

(2名様用) 3,200
47. 香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa witn Scallion*
ハタのネギ、生姜 煎り炒め

(2名様用) 3,800
48. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Squid with Garlic Sauce*
イカのニンニク香り蒸し

(2名様用) 1,800
49. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Squid Seasonal Vegetables*
イカと季節野菜の炒め

(2名様用) 1,800

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>	1,500
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。		
51. 担 担 麵	<i>Noodles with Minced Pork in Hot Soup</i>	1,500
タンタン麵		
52. 叉 焼 湯 麵	<i>Soup Noodles with Roasted Pork</i>	2,300
チャーシューつゆ麵		
53. 陶板XO海鮮炒麵	<i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce</i>	5,600
特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば		
54. 什 錦 湯 麵 或 炒 麵	<i>Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods</i>	2,600
55. 五目つゆ麵 又は 焼きそば	<i>or Stir-fried Noodles</i>	
56. 牛 腩 湯 麵 或 炒 麵	<i>Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles</i>	2,900
57. 牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば		
58. 海鮮湯麵 或 炒 麵	<i>Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles</i>	3,500
59. 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば		
60. 什 錦 燴 飯	<i>Rice with Meat and Vegetables and Seafoods</i>	2,600
五目あんかけご飯		
61. 牛 腩 燴 飯	<i>Rice with Braised Beef Brisket</i>	2,900
牛バラ肉のあんかけご飯		
62. 海 鮮 燴 飯	<i>Rice with Various Seafoods</i>	3,500
海鮮あんかけご飯		
63. 廣 州 炒 飯	<i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i>	1,800
チャーシューと海老入りチャーハン		
64. 福 建 炒 飯	<i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i>	2,600
福建式あんかけチャーハン		
65. 魚 翅 扒 炒 飯	<i>Stir-fried Rice with Shark's Fin</i>	4,200
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。		
66. 上 湯 炒 飯	<i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i>	3,000
極上スープがけ海鮮入りチャーハン		
67. 香 煎 牛 肉 炒 飯	<i>Stir-fried Rice with Japanese Beef</i>	4,400
国産牛肉の香り焼きチャーハン		
68. 聘 珍 海 鮮 炒 飯	<i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i>	5,500
特上海鮮入りチャーハン		
69. 家 郷 米 粉	<i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i>	2,000
広東式焼きビーフン		