



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(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) 15,300

鶏湯大鮑翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)*
アオザメフカヒレの姿煮込み

注文例(100g) 19,700

※ 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) 7,400

(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。

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style*
国産鶏の姿揚げ

(半羽) 6,000

(1羽) 12,000

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)*
魚滑 (真鯛の広東式刺身)

(2名様用) 3,200

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

(2名様用) 4,600

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak*
和牛ヒレ肉のステーキ

22.約 200g 14,000

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab*
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定)

(オス) 時価 _____

(メス) 時価 _____



KICHIJOJI HEICHINROU

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre/Salad

焼き物・前菜・サラダ

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. 棒々鶏 <i>Boiled Chicken with Sesame Sauce</i> | (2名様用) 2,200 |
| 鶏肉の胡麻ソース(バンバンジー) | |
| 03. 冷拌海蜇 <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 | |
| 04. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i> | (2名様用) 3,200 |
| 香港産ピータン | |
| 05. 什錦泡菜 <i>Mix Pickled Vegetables</i> | (2名様用) 1,500 |
| いろいろ野菜の酢漬け | |
| 06. 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 | |
| 07. 焼味拼盆 <i>Roasted Meat Combination Platter</i> | (2名様用) 4,400 |
| 広東焼き物の盛り合わせ | |
| 08. 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i> | (2名様用) 3,200 |
| 魚滑(真鯛の広東式刺身) | |
| 09. 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i> | (2名様用) 3,000 |
| 海鮮入りサラダ | |
| 10. 煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i> | (2名様用) 1,800 |
| パリパリ麵のせサラダ | |
| 11. 鮮蔬沙律 <i>Green Salad</i> | (2名様用) 1,100 |
| 季節野菜サラダ | |

肉類・蔬菜・豆腐

Meat/Vegetables/Tofu

肉類・野菜・豆腐

- | | |
|---|----------------|
| 12. 香炸子鶏 <i>Deep-fried Chicken</i> | (2名様用) 2,000 |
| 国産鶏の唐揚げ | |
| 13. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> | 13.(半羽) 6,000 |
| 国産鶏の姿揚げ | |
| | 14.(1羽) 12,000 |
| 15. 鎮江東坡肉 <i>Stewed Pork Belly</i> | (2名様用) 3,000 |
| トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み) | |
| 16. 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 | |
| 17. 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 | |
| 18. 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 | |
| 19. 蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i> | (2名様用) 2,000 |
| 青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み | |
| 20. 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 | |
| 21. 瑤柱扒豆腐 <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 | |
| 22. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce</i> | (2名様用) 2,000 |
| 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み | |
| 23. 上湯燉花菇 <i>Shiitake Mushroom Soup</i> | (2名様用) 2,000 |
| 花椎茸の蒸しスープ | |

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

北京ダック

(税込)

25. 北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* 25. (半羽) 7,400
26. 本格窯焼き北京ダック 26. (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。

紅焼排翅

Whole Shark's Fin

姿フカヒレ

27. 鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)* 注文例(100g) 15,300
ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

28. 鶏湯大鮑翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)* 注文例(100g) 19,700
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

29. 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

31. 干貝燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Dried Scallop* (1名様用) 2,700
干し貝柱入りフカヒレスープ

33. 上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup* (1名様用) 3,000
海燕の巣入り上湯スープ

34. 紅焼乾鮑魚 (34頭) *Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)* (1個) 15,800
干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)

35. 蠔油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce* (1枚) 6,000
厚切りアワビのオイスターソース煮込み

37. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* (2名様用) 6,000
アワビの香り炒め

蝦

Shrimp / Prawn

海老

38. 時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,700
海老と季節野菜の炒め

39. 乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* (2名様用) 3,800
大海老のチリソース

40. 時蔬大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,800
大海老と季節野菜の炒め

41. 生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* (2名様用) 3,800
大海老の特製マヨネーズソース和え

42. 蒜茸蒸蝦球 *Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce* (2名様用) 3,800
大海老のニンニク香り蒸し

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)

43. 清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab* 43.(オス) 時価 _____
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 44.(メス) 時価 _____
45. 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
46. 百花松叶蟹钳 *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
47. 芙蓉蟹 *Sauteed Egg with Crab Meat* (2名様用) 2,500
カニ玉
48. 時蔬炒三鮮 *Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,200
三種海鮮と季節野菜の炒め
49. 時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,900
帆立貝と季節野菜の炒め
50. 時蔬炒螺片 *Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,500
ツブ貝と季節野菜の炒め
51. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,800
イカと季節野菜の炒め
52. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 1,800
イカのニンニク香り蒸し
53. 香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger* (2名様用) 3,800
ハタのネギ、生姜煎り炒め

鍋粿・粥

Fried Rice Cracker / Congee

おこげ・お粥

54. 八珍鍋粿 *Chopsuey with Fried Rice Cracker* (2名様用) 3,900
おこげの五目あんかけ
55. 海鮮鍋粿 *Seafoods with Fried Rice Cracker* (2名様用) 4,100
おこげの海鮮あんかけ
56. 廣東海鮮粥 *Congee with Seafoods* (1名様用) 1,700
海鮮入りお粥
57. 松花皮蛋粥 *Congee with Preserved Duck's Egg* (1名様用) 1,400
ピータン入りお粥
58. 油条鷄片粥 *Congee with Chicken* (1名様用) 800
鶏肉と油条入りお粥
59. 生菜杞子粥 *Congee with Lettuce and Goji Berries* (1名様用) 800
レタスとクコの実入りお粥

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

		(税込)
麺類	61. 生碼麺 <i>Soup Noodle with Pork and Bean Sprouts</i> サンマー麺 (豚肉細切りともやし入りつゆ麺) 昭和5年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麺料理です。もやしがつっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麺です。	1,300
	62. 葱油湯麺 <i>Soup Noodle with pring Onion and BBQ Pork</i> 細切りチャーシューとネギ入りつゆ麺	1,600
	63. 雲吞湯麺 <i>Soup Noodle with Wonton</i> ワンタン入りつゆ麺	1,700
	64. 叉焼湯麺 <i>Soup Noodle with Roasted Pork</i> チャーシュー入りつゆ麺	2,300
	65. 廣州干炒麺 <i>Stir-fried Noodle with Pork & Bean Sprouts</i> 豚肉ともやし入り、広州式炒めそば	1,900
■ 焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定下さい。		
66. XO什蔬湯麺 或 炒麺 <i>Noodle Soup with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle</i> 色々野菜のXO醬つゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば 66 67 69	1,900	
70. 八珍湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Meat and Vegetables or Stir-fried Noodle</i> 五目入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば 70 71 73	2,200	
74. 牛腩湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i> 牛バラ肉入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば 74 75 77	2,400	
78. 蝦仁湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Shrimp and Vegetables or Stir-fried Noodle</i> 海老入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば 78 79 81	2,100	
82. 海鮮湯麺 或 炒麺 <i>Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle</i> 海鮮入りつゆ麺 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば 82 83 85	3,000	
ビーフン	86. 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン	1,600
	87. 星州炒米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor</i> シンガポール式カレービーフン	1,600
ご飯類	88. 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
	89. 海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Seafood</i> 海鮮入りチャーハン	2,400
	90. 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	3,000
	91. 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet</i> 国産牛肉の香り焼きチャーハン	4,400
	92. 特上海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> 特上海鮮入りチャーハン	5,500
	93. 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建あんかけチャーハン	2,300