



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ Signature Dish

(税込)

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (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。

紅焼海皇翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)* (100g) 15,300
ヨシキリザメのフカヒレ煮込み

紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark)* (100g) 18,600
モウカザメのフカヒレ煮込み

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

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

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)

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

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



HIBIYA HEICHINROU

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>Roasted 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) 2,900 |
| 02. 脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i>
国産皮付き豚バラ肉の窯焼き | (2名様用) 2,900 |
| 03. 玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i>
国産鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み | (2名様用) 4,100 |
| 04. 冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>
クラゲの特製ソース和え | (2名様用) 2,800 |
| 05. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i>
茹で国産鶏肉 ネギ、生姜ソース | (2名様用) 3,200 |
| 06. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>
香港産ピータン | (2名様用) 3,200 |
| 07. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>
三種前菜の盛り合わせ | (2名様用) 3,600 |

蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

野菜・豆腐・肉類

- | | |
|---|---------------------------|
| 08. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>
彩り季節野菜の炒め | (2名様用) 2,600 |
| 09. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>
季節野菜のタラバ蟹肉のあんかけ | (2名様用) 3,600 |
| 10. 瑶柱扒豆腐 <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) 2,000 |
| 11. 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) 2,000 |
| 12. 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>
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。 | |
| 13. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>
国産鶏の姿揚げ | (半羽) 6,000
(1羽) 12,000 |
| 14. 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) 3,000 |
| 15. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>
和牛ヒレ肉のステーキ | (200g) 14,000 |
| 16. 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) 3,500 |
| 17. 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) 4,200 |

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) |
|--|--------|--------|
| 18. 紅焼海皇翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)</i>
ヨシキリザメのフカヒレ煮込み | 100 g | 15,300 |
| 19. 紅焼海熊翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark)</i>
モウカザメのフカヒレ煮込み | 100 g | 18,600 |
| 19. 紅焼大鮑翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i>
アオザメのフカヒレ煮込み | 100 g | 19,700 |
| 21. 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) | 2,700 |
| 22. 紅焼乾鮑魚 <i>Braised Dried Abalone</i>
干し鮑の姿煮込み | (1個) | 18,800 |
| 23. 蠔油大鮑甫 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i>
厚切り鮑のオイスターソース煮込み | (1枚) | 6,000 |
| 39. 乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i>
アワビの香り炒め | (2名様用) | 6,000 |
| 24. 鮑汁炆魚肚 <i>Braised Dried Fish Maw with Abalone Sauce</i>
魚の浮き袋のアワビソース煮込み | (2名様用) | 3,800 |
| 25. 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) | 2,900 |

海鮮

Seafood

海鮮

- | | | |
|---|-----------------------------------|-------|
| 27. 乾焼大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i>
大海老のチリソース | (2名様用) | 3,800 |
| 28. 油泡大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i>
大海老と季節野菜の炒め | (2名様用) | 3,800 |
| 29. 生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i>
大海老の特製マヨネーズソース和え | (2名様用) | 3,800 |
| 30. 姜葱炒蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger</i>
大海老のネギ、生姜炒め | (2名様用) | 3,800 |
| 31. 清蒸大閘蟹 <i>Steamed Shanghai Crab</i>
上海蟹の姿蒸し | (時価) _____
(上海蟹: 10月~12月上旬に限定) | |

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

- (税込)
32. 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
33. 百花松叶蟹拵 *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
34. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 3,000
海鮮入りサラダ
35. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (1個) 1,300
帆立貝のニンニク香り蒸し
36. 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
38. 豆豉炒螺片 *Sauteed Whelk with Black Bean Sauce* (2名様用) 3,500
ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め
40. 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
41. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,200
広東式真鯛の刺身
42. 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
43. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 1,800
紋甲イカのニンニク香り蒸し
44. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 1,800
紋甲イカと季節野菜の炒め

(税込)

45. 生 碼 麵 *Noodle with Pork and Bean Sprouts in Soup* 1,300
 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。もやしがつぶりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。
46. 担 担 麵 *Noodle with Minced Pork in Hot Soup* 2,000
 タンタン麵
47. 酸 辣 湯 麵 *Noodle with Hot and Sour Soup* 2,400
 サンラータン麵
48. 叉 焼 湯 麵 *Soup Noodle with Roasted Pork* 2,300
 チャーシューつゆ麵
49. XO什蔬湯麵 或炒麵 *Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle* 2,200
 50. 彩り野菜のXO醬つゆ麵 又は 焼きそば*
51. 牛腩湯麵 或炒麵 *Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle* 2,900
 52. 国産牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば*
53. 海鮮湯麵 或炒麵 *Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle* 3,000
 54. 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば*
55. 陶板XO海鮮炒麵 *Stir-fried Noodle with Various Seafoods, XO Sauce* 5,600
 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば*
- ※ 焼きそば (炒麵) 焼きそばの焼き方は「普通焼き」、「カタ焼き」とご指定下さい。
56. 什 錦 燴 飯 *Rice with Meat and Vegetables* 2,500
 五目あんかけご飯
57. 牛 腩 燴 飯 *Rice with Braised Beef Brisket* 2,900
 国産牛バラ肉のあんかけご飯
58. 海 鮮 燴 飯 *Rice with Various Seafoods* 3,000
 海鮮あんかけご飯
59. 廣 州 炒 飯 *Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp* 1,800
 チャーシューと海老入りチャーハン
60. 福 建 炒 飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* 2,600
 福建式あんかけチャーハン
61. 上 湯 炒 飯 *Stir-fried Rice in Superior Broth* 3,000
 極上スープがけ海鮮入りチャーハン
62. 香 煎 牛 肉 炒 飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet* 4,400
 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン
63. 聘 珍 海 鮮 炒 飯 *Stir-fried Rice with Superior Seafood* 5,500
 特上海鮮入りチャーハン
64. 家 郷 米 粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* 2,000
 広東式焼きビーフン