

季節のおすすめ料理

Recommended seasonal dishes

税込

鳳城鮮魚滑

魚滑（旬の魚を使った広東式刺身）

1名様用 1,600

瑶柱花菌魚翅

干し貝柱と花びら茸入りフカヒレスープ

1名様用 2,700

蟹肉竹筴翅

蟹肉と衣笠茸入りフカヒレスープ

1名様用 2,700

是日燉湯

本日の壺蒸しスープ

1名様用 2,200

白灼鮮鮑魚

エゾアワビと野菜の湯引き 肝ソース

1名様用 3,000

脆皮炸対馬鶏

対馬地鶏の姿揚げ

半羽 7,000

蟹粉焼排翅

ヨシキリザメ(約50g)の上海蟹肉煮込み

1名様用 12,800

白灼針魷魚

明石産針イカと野菜の湯引き

1名様用 1,600

蟹粉焼伊麵

上海蟹肉の伊府麵（イーフーメン）

1名様用 2,500

鮑魚汁炒飯

アワビ入り リゾット炒飯

3,900

麻辣叉焼寛条麵

チャーシュー入り麻辣(マーラー)和え麵

1,900



※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※市場の入荷状況により食材が変更になる場合がございます。

聘珍樓
HEICHINROU