

# 季節のおすすめ料理

## Recommended seasonal dishes

税込

### 聘珍口水鶏

茹で国産鶏肉の唐辛子ニンニクソースがけ

2,100

### 紅焼排翅

フカヒレの姿煮入り上湯スープ

1名様用 3,900

### 是日例湯

本日の炊き込みスープ

1名様用 800

### 時蔬花枝片

近海産アオリイカと季節野菜の炒め

3,200

### 沙茶蘿白牛肚

牛ハチノスと大根の沙茶醬煮込み

1,400

### 蒜茸蒸開邊皇帝蝦

天然シータイガーのニンニク香り蒸し

5,900

### 姜葱北海蟹

タラバ蟹のネギ、生姜炒め

8,900

### 葱油湯麵

チャーシューとネギのピリ辛つゆ麵

1,600

### 豉汁排骨煲仔飯

スペアリブの豆豉醬のせ煲仔飯(ホウチャイファン)

1,900

### 腊味煲仔飯

自家製干し肉、腸詰め<sup>①</sup>のせ煲仔飯(ホウチャイファン)

1,900

### 鮮果楊枝甘露

フルーツ入りタピオカデザート

1名様用 1,200



※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