

# 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
瑶柱蘿白仔翅 干し貝柱と蒸入りフカヒレスープ	1名様用	2,700
蟹肉竹笙翅 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
本日例湯 本日の炊き込みスープ	1名様用	950
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
白灼鮮蝦 才巻海老の湯引き 特製ソース	1名様用	1,750
脆皮炸対馬鶏 対馬地鶏の姿揚げ	半羽	8,000
和牛崧生菜包 和牛肉と野菜のレタス包み	1名様用	1,400
鮑魚汁炒飯 アワビ入りリゾットチャーハン		3,900
紅蝦叉焼炒飯 桜海老とチャーシュー入りチャーハン		2,100

※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