

聘珍樓の味をご家庭やオフィスでもお楽しみ頂けます

聘珍樓

HEICHINROU

吉祥寺聘珍樓

TAKE OUT MENU

特別価格



一部あたたかいテイクアウトメニュー始めました



脆皮炸春卷

温



はるまき
(2本)550 税込



聘珍鍋貼餃

温



聘珍樓焼き餃子
(2ヶ)531 税込



鮮肉焼賣

温



豚肉シュウマイ
(4ヶ)885 税込



松露油時菜

温



八種野菜の
トリュフオイル炒め
885 税込



黒酢古老肉

温



黒酢のすぶた
1,503 税込



乾焼蝦仁

温



海老のチリソース
1,679 税込



干炒麵

温



チャーシュー、
もやし入り焼きそば
1,679 税込



聘珍叉焼

温



本格窯焼きチャーシュー入り惣菜
3,977 税込



八珍炒麵

温



五目入り
焼きそば
1,944 税込



腰果鶏丁

温



鶏肉と
カシューナッツの
炒め
1,856 税込



凉拌海蜇

温



大連産クラゲの
特製ソース和え
2,199 税込



厨長沙律



シェフサラダ
(海老)
2,386 税込



馬拉醬炒飯

冷却品



馬拉醬チャーハン
1,414 税込



廣州炒飯

冷却品



チャーシューと
海老入りチャーハン
1,414 税込



黒糖腰果



黒糖カシューナッツ
810 税込



鮮榨菜



浅漬けザーサイ
354 税込

ご注文時にお作りいたします。お渡しまでの店内の混雑を避けるため、お電話による事前のご予約をおすすめいたします。

※写真はイメージです。専用の容器にお入れいたします。※テイクアウトメニューの税率は8%（軽減税率）です。
※チャーハン商品の品質と食品衛生上、冷却してお渡しいたします。また、涼しい場所で保管して、消費期限内にお召し上がりください。 ※お電話でのご注文をお伺いする際のお名前、ご連絡先は商品お引き取り時の確認に使用させていただきます。 ※市場の入荷状況により料理の内容・価格が変更になる場合がございます。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。

お電話でのご注文、お問い合わせは下記店舗まで
吉祥寺聘珍樓：TEL 0422-21-0188
東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-13-6 古谷ビル

上記以外のテイクアウトメニューの詳細は
ホームページの各店舗ページをご確認下さい。
<https://www.heichin.com/info/takeout>





国産牛リブローズ弁当

3,450 (税込) 190×105×35mm

要予約

- 国産牛リブローズ
- ブロッコリー、パプリカの炒め
- ワサビ漬け
- 浅漬けザーサイ
- 白飯



聘珍樓弁当

3,000 (税込) 255×255×48mm

要予約

- 海老のチリソース
- 黒酢のすぶた
- マーボー春雨
- キノコのオリーブオイル炒め
- シュウマイ
- はるまき
- 海老とニラの包み煎り
- 窯焼きチャーシュー
- 浅漬けザーサイ
- 白飯



5,250 (税込) 255×255×48mm

要予約

- 牛スネ肉、アキレス腱の煮込み
- 海老のチリソース
- 海老の麻辣（マラー）ソース
- ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
- 茹で国産鶏肉、ネギ・生姜ソース
- ブロッコリー、舞茸の炒め
- 窯焼きチャーシュー
- はるまき
- シュウマイ
- 海老とニラの包み煎り
- 浅漬けザーサイ
- 白飯

料理長特選弁当

7,950 (税込) 255×255×48mm

ビジネスシーンにもご利用いただけます

要予約

- フカヒレ入りシュウマイ
- 揚げワンタン
- 国産牛、パプリカの炒め
- 大海老のチリソース
- 大海老のマヨネーズソース和え
- ハタの葱生姜炒め
- 鶏肉の巻き蒸し
- ホタテ貝の醤油煮
- ツブ貝の醤油煮
- 鮑の煮込み
- 野菜の酢漬け
- 浅漬けザーサイ / 白飯



■ ご要望、ご予算に応じて調整致します。 ■ 市場の入荷状況により料理の内容が変更になる場合がございます。
■ アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにご相談ください。 ■ お受け取りは直接店舗にてお願い致します。

ご注文お問い合わせ先：

www.heichin.com

吉祥寺聘珍樓：武蔵野市吉祥寺本町1-13-6 新古谷ビル / TEL.0422-21-0188/ FAX.0422-21-2068

吉祥寺聘珍樓

特別価格テイクアウトメニュー

聘珍樓の味をご家庭でお楽しみいただけますよう
テイクアウトメニューを特別価格でご用意いたしました。
ご来店にてのご注文のほか、お電話にてご予約をいただければ
ご希望のお時間にお料理をテイクアウトしていただけます。

TEL : 0422-21-0188

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ
Signature Dish

(特別価格)

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) 13,521

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) 17,409

※ 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

(半羽) 6,540

本格窯焼き北京ダック

(1羽) 13,078

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。

脆皮炸鶏 Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style

(半羽) 5,302

国産鶏の姿揚げ

(1羽) 10,605

鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)

(2名様用) 2,829

魚滑 (真鯛の広東式刺身)

彩椒牛肉条 Sauteed Japanese Beef with Paprika

(2名様用) 4,065

国産牛のチンジャオニュウロース

香煎日本牛扒 Grilled Japanese Beef Filet Steak

(約 200g) 12,372

和牛ヒレ肉のステーキ

聘珍樓

HEICHINROU

焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre／Salad

焼き物・前菜・サラダ

(特別価格)		税込
蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i>	(2名様用)	2,563
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー		
冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>	(2名様用)	2,199
クラゲの特製ソース和え		
什錦泡菜 <i>Mix Pickled Vegetables</i>	(2名様用)	1,326
いろいろ野菜の酢漬け		
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>	(2名様用)	3,181
三種前菜の盛り合わせ		
焼味拼盆 <i>Roasted Meat Combination Platter</i>	(2名様用)	3,888
広東焼き物の盛り合わせ		
鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i>	(2名様用)	2,829
魚滑（真鯛の広東式刺身）		
海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>	(2名様用)	2,652
海鮮入りサラダ		
煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i>	(2名様用)	1,591
パリパリ麵のせサラダ		
鮮蔬沙律 <i>Green Salad</i>	(2名様用)	972
季節野菜サラダ		

肉類・蔬菜・豆腐

Meat／Vegetables／Tofu

肉類・野菜・豆腐

香炸子鷄 <i>Deep-fried Chicken</i>	(2名様用)	1,768
国産鶏の唐揚げ		
脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>	13.(半羽)	5,302
国産鶏の姿揚げ		
	14.(1羽)	10,605
鎮江東坡肉 <i>Stewed Pork Belly</i>	(2名様用)	2,652
トンポーロー（皮付き豚バラ肉の煮込み）		
紅燒牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>	(2名様用)	3,093
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み		
香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	2,298
彩り季節野菜の炒め		
蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i>	(2名様用)	1,768
青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み		
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>	(2名様用)	3,181
季節野菜の蟹肉のあんかけ		
瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>	(2名様用)	1,768
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ		

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

北京ダック

(特別価格)

税込

北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>	25. (半羽)	6,540
本格窯焼き北京ダック	26. (1 羽)	13,078
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。		

排翅

Whole Shark's Fin

姿フカヒレ

鶏湯海皇翅 <i>Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)</i>	注文例 (100g)	13,521
ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み		
鶏湯大鮑翅 <i>Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)</i>	注文例 (100g)	17,409
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

蟹肉燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Crab Meat</i>	(1名様用)	2,475
蟹肉入りフカヒレスープ		
干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i>	(1名様用)	2,386
干し貝柱入りフカヒレスープ		
上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i>	(1名様用)	2,652
海燕の巣入り上湯スープ		
紅燒乾鮑魚 (34頭) <i>Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)</i>	(1個)	13,962
干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)		
蠔油炆鮑甫 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i>	(1枚)	5,302
厚切りアワビのオイスターソース煮込み		
乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i>	(2名様用)	5,302
アワビの香り炒め		

海 鮮

Seafood

海 鮮

時蔬炒蝦仁 <i>Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	2,386
海老と季節野菜の炒め		
乾燒大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce</i>	(2名様用)	3,358
大海老のチリソース		
時蔬大蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	3,358
大海老と季節野菜の炒め		
生汁鮮蝦球 <i>Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce</i>	(2名様用)	3,358
大海老の特製マヨネーズソース和え		
蒜茸蒸蝦球 <i>Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce</i>	(2名様用)	3,358
大海老のニンニク香り蒸し		
百花松叶蟹钳 <i>Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp</i>	(1 本)	1,061
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ		
時蔬炒三鮮 <i>Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	3,712
三種海鮮と季節野菜の炒め		
時蔬炒帶子 <i>Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	3,447
帆立貝と季節野菜の炒め		
時蔬炒螺片 <i>Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	3,093
ツブ貝と季節野菜の炒め		
時蔬炒鮮魷 <i>Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables</i>	(2名様用)	1,591
イカと季節野菜の炒め		
蒜茸蒸鮮魷 <i>Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce</i>	(2名様用)	1,591
イカのニンニク香り蒸し		
香葱石斑魚 <i>Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger</i>	(2名様用)	3,358
ハタのネギ、生姜煎り炒め		

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

炒麵・炒飯

Stir-fried Noodle

焼きそば・チャーハン

焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定下さい。		税込
XO什蔬炒麵 色々野菜のXO醬焼きそば 又は カタ焼きそば	Stir-fried Noodle, Vegetables with XO Sauce	1,680
八珍炒麵 五目入り焼きそば 又は カタ焼きそば	Stir-fried Noodle with Meat and Vegetables	1,944
牛腩炒麵 牛バラ肉入り焼きそば 又は カタ焼きそば	Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket	2,121
蝦仁炒麵 海老入り焼きそば 又は カタ焼きそば	Stir-fried Noodle with Shrimp and Vegetables	1,857
海鮮炒麵 海鮮入り焼きそば 又は カタ焼きそば	Stir-fried Noodle with Various Seafoods	2,652
家鄉米粉 広東式焼きビーフン	Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp	1,258
星州炒米粉 シンガポール式カレービーフン	Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor	1,414
廣州炒飯 チャーシューと海老入りチャーハン	Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp	1,414
海鮮炒飯 海鮮入りチャーハン	Stir-fried Rice with Seafood	2,121
上湯炒飯 極上スープがけ海鮮入りチャーハン	Stir-fried Rice in Superior Broth	2,652
香煎牛肉炒飯 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン	Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet	3,888
特上海鮮炒飯 特上海鮮入りチャーハン	Stir-fried Rice with Superior Seafood	4,860
福建炒飯 福建あんかけチャーハン	Stir-fried Rice Fujianese Style	2,033

聘珍樓盒飯

Heichinrou Box Lunch

聘珍樓弁当

聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 3000	Sauteed Vegetables with Truffle Oil	3,000
聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 5500	Sauteed Vegetables with Truffle Oil	5,250
聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 8500	Sauteed Vegetables with Truffle Oil	7,950

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

点心

Dim Sum

点心

(特別価格)		税込
水晶蝦餃皇 海老入り蒸しぎょうざ	Steamed Dumpling with Shrimp (2個)	442
金絲魚翅餃 フカヒレ入り蒸しぎょうざ	Steamed Dumpling with Shark's Fin (2個)	531
翡翠鮮貝餃 帆立貝入り蒸しぎょうざ	Steamed Dumpring with Scallop (2個)	399
蠔油鮮竹卷 湯葉巻きのオイスターソース	Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce (2本)	663
魚子焼賣皇 とび子のせシュウマイ	Steamed Dumpling (Siu Mai) (2個)	486
蠔油叉焼包 チャーシュー入り饅頭	Steamed Bun with Barbecued Pork (1個)	354
脆炸獅子球 海老団子の揚げもの	Fried Shrimp Ball (2個)	354
脆皮炸春卷 はるまき	Spring Roll (2本)	550
安蝦咸水角 五目入り揚げもちぎょうざ	Fried Rice Cake Dumpling (2個)	442
香煎長卷餃 長巻焼き餃子	Pan-Fried Pork and Vegetable Roll (2個)	354

甜品

Dessert

デザート

豆乳杏仁豆腐 豆乳入り杏仁豆腐	Almond and Soymilk Jelly 550
鮮果杏仁豆腐 フルーツ入り杏仁豆腐	Almond Jelly with Fruit 796
芒果布甸 マンゴープリン	Mango Pudding 619
鴛鴦杏仁豆腐 マンゴーと杏仁の二色豆腐	Almond Jelly and Mango Jelly 708
豆沙芝麻球 こし餡入り胡麻団子	Sesame Dumpling 265

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。



聘珍小菜



※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。

定番メニュー

(特別価格)

税込

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i> 本格窯焼きチャーシュー	1,060
玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i> 国産鶏肉の滷水※(ルーソイ) 煮込み ※滷水(ルーソイ): 醤油、八角、陳皮、甘草、月桂樹、草果(カルダモン)、中国冰糖、ネギ、生姜をベースに何年も継ぎ足し継ぎ足しを繰り返している当店自慢の滷水です。	1,856
青瓜海蜇頭 <i>Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce</i> クラゲの頭と胡瓜の和え物	1,944
厨長蝦仁沙律 <i>Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(海老) 燻製海老、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、フライドガーリック、揚げワントン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)	2,386
厨長扇貝沙律 <i>Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(帆立貝) 燻製帆立貝、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、フライドガーリック、揚げワントン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)	2,740
麻辣拌青瓜 <i>Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce</i> 胡瓜の麻辣ニンニクソース和え	749
酸辣白菜 <i>Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce</i> 白菜の酢漬け	619
鮮榨菜 <i>Pickled Sichuan Vegetables</i> 浅漬けザーサイ	354
干焼蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Chili Sauce</i> 海老のチリソース	1,679
麻辣蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce</i> 海老の麻辣(マーラー)ソース	1,679
腰果鶏丁 <i>Sauteed Chicken and Cashew nut</i> 鶏肉とカシューナッツの炒め	1,856
彩椒牛肉条 <i>Sauteed Japanese Beef with Paprika</i> 国産牛のチンジャオニュウロース	4,065
黒醋古老肉 <i>Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce</i> 黒酢のすぶた	1,503
青椒肉絲 <i>Sauteed Pork with Sweet Pepper</i> チンジャオロース(豚肉)	972
回鍋肉 <i>Sauteed Vegetables with Pork</i> ホイコーロウ	1,149
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	1,326
聘珍麻辣豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Sichusn Pepper Sauce</i> 麻山椒※入りマーボー豆腐 ※麻山椒……麻(マー)とは舌がしびれる辛さを指します。 麻山椒は花椒(ホアジャオ)と呼ばれる四川省産の青山椒のことで、爽やかで鼻にぬける強い香りが特徴です。	1,326

聘珍小菜



(特別価格)

定番メニュー

	税込
松露油季節菜 <i>Sauteed Vegetables with Truffle Oil</i> 八種野菜のトリュフオイル炒め	885
豆芽炒河粉 <i>Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive</i> もやしと黄ニラの河粉 [※] (ホーファン)炒め ※河粉：米粉で作った麺	1,060
水餃子 <i>Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables</i> 水ぎょうざ、生ニンニク添え	442
蟹肉粟米湯 <i>Corn Soup with Crab Meat</i> 蟹肉入りコーンスープ	(1名様用) 708

期間限定メニュー

	税込
木耳炒蓮藕 <i>Sauteed Judas's-ear and Lotus and pine nut</i> 黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め	619
馬拉炒通菜 <i>Stir Fried Water Spinach with Malay sauce</i> 空心菜の馬拉醬炒め	885
干貝扒冬瓜 <i>Wax gourd with Dried scallop starchy sauce</i> 冬瓜の干し貝柱あんかけ	1,060
腊腸炒時蔬 <i>Sauteed Chinese Vegetables and Sausage</i> おすすめ野菜と腸詰めの炒め	1,237
香辣肉崧茄瓜 <i>Stewed Eggplant with Pork Mincemeat and Hot Sauce</i> 豚挽き肉と茄子の麻婆醬煮込み	1,237
豆豉粉絲鮮蜆 <i>Stewed Clams and Vermicelli with Black Bean Sauce</i> あさりと春雨の豆豉醬煮込み	1,503
欖菜蝦干四季豆 <i>Sauteed Kidney and Dried Shrimp with Pickled Olive leaf</i> インゲン、干し海老のオリーブ漬け菜炒め	1,768
叉焼炒蒟蒻米 <i>Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce</i> チャーシューとレタスのコンニャク米 [※] チャーハン ※コンニャク米・・・お米の代用品で、コンニャクを米粒大にした加工品。コンニャクは不溶性食物繊維が豊富で、腸内の濁物を体外へ排出させる作用に優れています。	1,591
咖哩牛脛飯 <i>Rice with Beef Curry</i> 牛スネ肉のカレーあんかけご飯	885
松露油什菇伊麵 <i>Stewed Noodles with Various Mushroom, Truffle Oil</i> 色々きのこの伊府麵、トリュフオイルの香り	1,060

※表示価格の税率は 8% (軽減税率) です。