

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



温

脆皮炸春卷



はるまき
(2本)550 税込



温

聘珍鍋貼餃



聘珍樓焼き餃子
(2ヶ)531 税込



温

鮮肉燒賣



豚肉シュウマイ
(4ヶ)885 税込



温

松露油時菜



八種野菜の
トリュフオイル炒め
885 税込



温

黒酢古老肉



黒酢のすぶた
1,503 税込



温

乾燒蝦仁



海老のチリソース
1,679 税込



温

干炒麵



チャーシュー、
もやし入り焼きそば
1,679 税込



温

聘珍叉燒



本格窯焼きチャーシュー入り惣菜
3,977 税込



温

八珍炒麵



五目入り
焼きそば
1,944 税込



温

腰果鷄丁



鶏肉と
カシューナッツの
炒め
1,856 税込



凉拌海蜇



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



冷却品

馬拉醬炒飯



馬拉醬チャーハン
1,414 税込



冷却品

廣州炒飯



チャーシューと
海老入りチャーハン
1,414 税込



黑糖腰果



黑糖カシューナッツ
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>



聘珍樓弁当

吉祥寺聘珍樓

特別価格



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（マーラー）ソース
- ス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

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 <i>Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)</i> 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 <i>Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)</i> 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、量り売りとして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。 | 注文例(100g) 17,409 |
| 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i> 本格窯焼き北京ダック 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。 | (半羽) 6,540 (1羽) 13,078 |
| 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> 国産鶏の姿揚げ | (半羽) 5,302 (1羽) 10,605 |
| 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i> 魚滑 (真鯛の広東式刺身) | (2名様用) 2,829 |
| 彩椒牛肉条 <i>Sauteed Japanese Beef with Paprika</i> 国産牛のチンジャオニューロース | (2名様用) 4,065 |
| 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i> 和牛ヒレ肉のステーキ | (約 200g) 12,372 |

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

肉類・蔬菜・豆腐

Meat/Vegetables/Tofu

肉類・野菜・豆腐

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

※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 *Roasted Beijing Duck*

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 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)*

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 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)*

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、量り売りとさせていただきます、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 *Shark's Fin Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,475

蟹肉入りフカヒレスープ

干貝燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Dried Scallop*

(1名様用) 2,386

干し貝柱入りフカヒレスープ

上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 2,652

海燕の巣入り上湯スープ

紅焼乾鮑魚 (34頭) *Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)*

(1個) 13,962

干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)

蠔油炆鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(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 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 5,302

アワビの香り炒め

海鮮

Seafood

海鮮

時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 2,386

海老と季節野菜の炒め

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老のチリソース

時蔬大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,358

大海老と季節野菜の炒め

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce*

(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 *Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老のニンニク香り蒸し

百花松叶蟹钳 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp*

(1本) 1,061

ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

時蔬炒三鮮 *Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,712

三種海鮮と季節野菜の炒め

時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,447

帆立貝と季節野菜の炒め

時蔬炒螺片 *Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,093

ツブ貝と季節野菜の炒め

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables*

(2名様用) 1,591

イカと季節野菜の炒め

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce*

(2名様用) 1,591

イカのニンニク香り蒸し

香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger*

(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。

炒麺・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什蔬炒麺 色々野菜のXO醬焼きそば 又は カタ焼きそば | <i>Stir-fried Noodle, Vegetables with XO Sauce</i> | 1,680 |
| 八珍炒麺 五目入り焼きそば 又は カタ焼きそば | <i>Stir-fried Noodle with Meat and Vegetables</i> | 1,944 |
| 牛腩炒麺 牛バラ肉入り焼きそば 又は カタ焼きそば | <i>Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket</i> | 2,121 |
| 蝦仁炒麺 海老入り焼きそば 又は カタ焼きそば | <i>Stir-fried Noodle with Shrimp and Vegetables</i> | 1,857 |
| 海鮮炒麺 海鮮入り焼きそば 又は カタ焼きそば | <i>Stir-fried Noodle with Various Seafoods</i> | 2,652 |
| 家郷米粉 広東式焼きビーフン | <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> | 1,258 |
| 星州炒米粉 シンガポール式カレービーフン | <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor</i> | 1,414 |
| 廣州炒飯 チャーシューと海老入りチャーハン | <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i> | 1,414 |
| 海鮮炒飯 海鮮入りチャーハン | <i>Stir-fried Rice with Seafood</i> | 2,121 |
| 上湯炒飯 極上スープがけ海鮮入りチャーハン | <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i> | 2,652 |
| 香煎牛肉炒飯 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン | <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet</i> | 3,888 |
| 特上海鮮炒飯 特上海鮮入りチャーハン | <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> | 4,860 |
| 福建炒飯 福建あんかけチャーハン | <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> | 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 | <i>Sauteed Vegetables with Truffle Oil</i> | 3,000 |
| 聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 5500 | <i>Sauteed Vegetables with Truffle Oil</i> | 5,250 |
| 聘珍樓盒飯 聘珍樓弁当 8500 | <i>Sauteed Vegetables with Truffle Oil</i> | 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 | <i>Steamed Dumpling with Shrimp</i> | (2個) | 442 |
| 金絲魚翅餃 フカヒレ入り蒸しぎょうざ | <i>Steamed Dumpling with Shark's Fin</i> | (2個) | 531 |
| 翡翠鮮貝餃 帆立貝入り蒸しぎょうざ | <i>Steamed Dumpling with Scallop</i> | (2個) | 399 |
| 蠔油鮮竹卷 湯葉巻きのオイスターソース | <i>Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce</i> | (2本) | 663 |
| 魚子焼賣皇 とび子のせシュウマイ | <i>Steamed Dumpling (Siu Mai)</i> | (2個) | 486 |
| 蠔油叉焼包 チャーシュー入り饅頭 | <i>Steamed Bun with Barbecued Pork</i> | (1個) | 354 |
| 脆炸獅子球 海老団子の揚げもの | <i>Fried Shrimp Ball</i> | (2個) | 354 |
| 脆皮炸春卷 はるまき | <i>Spring Roll</i> | (2本) | 550 |
| 安蝦咸水角 五目入り揚げもちぎょうざ | <i>Fried Rice Cake Dumpling</i> | (2個) | 442 |
| 香煎長卷餃 長巻焼き餃子 | <i>Pan-Fried Pork and Vegetable Roll</i> | (2個) | 354 |

甜品

Dessert

デザート

| | | | |
|------------------------|-------------------------------------|--|-----|
| 豆乳杏仁豆腐 豆乳入り杏仁豆腐 | <i>Almond and Soymilk Jelly</i> | | 550 |
| 鮮果杏仁豆腐 フルーツ入り杏仁豆腐 | <i>Almond Jelly with Fruit</i> | | 796 |
| 芒果布甸 マンゴープリン | <i>Mango Pudding</i> | | 619 |
| 鴛鴦杏仁豆腐 マンゴーと杏仁の二色豆腐 | <i>Almond Jelly and Mango Jelly</i> | | 708 |
| 豆沙芝麻球 こし餡入り胡麻団子 | <i>Sesame Dumpling</i> | | 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 | 1,856 |
| <small>※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。</small> | |
| 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) | 2,386 |
| <small>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、揚げワンタン皮、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)</small> | |
| 厨長扇貝沙律 <i>Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(帆立貝) | 2,740 |
| <small>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、揚げワンタン皮、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)</small> | |
| 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ーロース | 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 & Sichuan Pepper Sauce</i> 麻山椒 [*] 入りマーボー豆腐 | 1,326 |
| <small>※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。</small> | |

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 [※] (ホーフアン)炒め <small>※河粉：米粉で作った麺</small> | 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 |
| 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 |
| 水煮牛肉 <i>Sichuan Boiled Beef</i> 牛肉の水煮 (スイズウ) [※] <small>※水煮料理とは…山椒と唐辛子を効かせた油で煮込んだ四川・重慶の名物料理。</small> | 1,768 |
| 水煮魚 <i>Sichuan Boiled Fish</i> 白身魚の水煮 (スイズウ) [※] | 2,652 |
| 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 <small>※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。</small> | 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。