



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ Signature Dish

（税込）
鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)* 注文例(100g) 21,000
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) 22,000
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ください。

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (半羽) 8,000
本格窯焼き北京ダック (1羽) 16,000
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。骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 6,000
国産鶏の姿揚げ (1羽) 12,000

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,400
魚滑（真鯛の広東式刺身）

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (2名様用) 4,700
国産牛肉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 16,000
和牛ヒレ肉のステーキ

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* (オス) 時 価 _____
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月～12月上旬に限定) (メス) 時 価 _____

焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre／Salad

焼き物・前菜・サラダ

食物アレルギーをお持ちのお客様は係の者にお申し付け下さい		(税込)
01. 蜜汁叉焼	Barbecued Pork	(2名様用) 3,200
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー		
02. 棒々鶏	Boiled Chicken with Sesame Sauce	(2名様用) 2,200
鶏肉の胡麻ソース(バンバンジー)		
03. 凉拌海蜇	Sliced Jelly Fish	(2名様用) 2,800
大連産クラゲの特製ソース和え		
04. 松花皮蛋	Preserved Duck's Egg	(2名様用) 3,200
香港産ピータン		
05. 什錦泡菜	Mix Pickled Vegetables	(2名様用) 1,500
いろいろ野菜の酢漬け		
06. 三色拼盆	Three Delicacy Combination Platter	(2名様用) 3,600
三種前菜の盛り合わせ		
07. 焼味拼盆	Roasted Meat Combination Platter	(2名様用) 4,400
広東焼き物の盛り合わせ		
08. 鳳城鮮魚滑	Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)	(2名様用) 3,400
魚滑(真鯛の広東式刺身)		
09. 海鮮拌沙律	Seafood Salad	(2名様用) 3,600
海鮮入りサラダ		
10. 煎麵沙律	Pan-fried Noodles Salad	(2名様用) 1,800
パリパリ麵のせサラダ		
11. 鮮蔬沙律	Green Salad	(2名様用) 1,100
季節野菜サラダ		

肉類・蔬菜・豆腐

Meat／Vegetables／Tofu

肉類・野菜・豆腐

12. 香炸子鷄	Deep-fried Chicken	(2名様用) 2,000
国産鶏の唐揚げ		
13. 脆皮炸鷄	Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style	13.(半羽) 6,000
国産鶏の姿揚げ		14.(1羽) 12,000
15. 鎮江東坡肉	Stewed Pork Belly	(2名様用) 3,000
トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み)		
16. 香煎日本牛扒	Grilled Japanese Beef Filet Steak	(200g) 16,000
和牛ヒレ肉のステーキ		
17. 紅焼牛腩筋	Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce	(2名様用) 3,700
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み		
18. 香炒季節菜	Stir-fried Seasonal Vegetables	(2名様用) 2,600
彩り季節野菜の炒め		
19. 蠔油香菇菜胆	Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom	(2名様用) 2,000
青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み		
20. 蟹肉扒時蔬	Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat	(2名様用) 3,600
季節野菜の蟹肉のあんかけ		
21. 瑤柱扒豆腐	Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce	(2名様用) 2,000
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ		
22. 川椒麻婆豆腐	Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce	(2名様用) 2,000
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み		
23. 上湯燉花荵	Shiitake Mushroom Soup	(2名様用) 2,000
花椎茸の蒸しスープ		

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

北京ダック

25. 北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

(税込)
25. (半羽) 8,000

26. 本格窯焼き北京ダック

26. (1羽) 16,000

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。
骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。

紅焼排翅

Whole Shark's Fin

姿フカヒレ

27. 鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)*

注文例(100g) 21,000

ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

28. 鶏湯大鮑翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)*

注文例(100g) 22,000

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ください。

散翅・燕窩・鮑

Shark's Fin / Bird's Nest / Abalone

フカヒレ・燕の巣・鮑

29. 蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,800

蟹肉入りフカヒレスープ

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

(1名様用) 2,700

干し貝柱入りフカヒレスープ

33. 上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 3,000

海燕の巣入り上湯スープ

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

(1個) 20,000

干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)

35. 蠔油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 6,800

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

37. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 6,000

アワビの香り炒め

蝦

Shrimp / Prawn

海老

38. 時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 2,700

海老と季節野菜の炒め

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

(2名様用) 3,800

大海老のチリソース

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

(2名様用) 3,800

大海老と季節野菜の炒め

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

(2名様用) 3,800

大海老の特製マヨネーズソース和え

42. 蒜茸蒸蝦球 *Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce*

(2名様用) 3,800

大海老のニンニク香り蒸し

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

海鮮

Seafood

海 鮮

(税込)

43. 清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab*
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定)

43.(オス) 時 価 _____
44.(メス) 時 価 _____
45. 蟹肉炒鮮奶 *Sauteed Crab Meat with Fresh Milk*
蟹肉のミルク炒め

(2名様用) 3,800
46. 百花松叶蟹钳 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp*
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

(1 本) 1,200
47. 芙 蓉 蟹 *Sauteed Egg with Crab Meat*
カニ玉

(2名様用) 2,500
48. 時蔬炒三鮮 *Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables*
三種海鮮と季節野菜の炒め

(2名様用) 4,200
49. 時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables*
帆立貝と季節野菜の炒め

(2名様用) 4,200
50. 時蔬炒螺片 *Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables*
ツブ貝と季節野菜の炒め

(2名様用) 3,500
51. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables*
イカと季節野菜の炒め

(2名様用) 2,000
52. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce*
イカのニンニク香り蒸し

(2名様用) 2,000
53. 香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa witn Scallion and Ginger*
ハタのネギ、生姜煎り炒め

(2名様用) 3,800

鍋粿・粥

Fried Rice Cracker／Congee

おこげ・お粥

54. 八 珍 鍋 粿 *Chopsuey with Fried Rice Cracker*
おこげの五目あんかけ

(2名様用) 3,900
55. 海 鮮 鍋 粿 *Seafoods with Fried Rice Cracker*
おこげの海鮮あんかけ

(2名様用) 4,100
56. 廣東海鮮粥 *Congee with Seafoods*
海鮮入りお粥

(1名様用) 1,900
57. 松花皮蛋粥 *Congee with Preserved Duck's Egg*
ピータン入りお粥

(1名様用) 1,500
58. 油条鷄片粥 *Congee with Chicken*
鶏肉と油条入りお粥

(1名様用) 800
59. 生菜杞子粥 *Congee with Lettuce and Goji Berries*
レタスとクコの実入りお粥

(1名様用) 800

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

			(税込)
麺類	61. 生碼麵 <i>Soup Noodle with Pork and Bean Sprouts</i>		1,300
	サンマー麵 (豚肉細切りともやし入りつゆ麵)		
	昭和5年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麵料理です。もやしがたっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。		
	62. 葱油湯麵 <i>Soup Noodle with pring Onion and BBQ Pork</i>		1,600
	細切りチャーシューとネギ入りつゆ麵		
	63. 雲吞湯麵 <i>Soup Noodle with Wonton</i>		1,700
	ワンタン入りつゆ麵		
	64. 叉焼湯麵 <i>Soup Noodle with Roasted Pork</i>		2,400
	チャーシュー入りつゆ麵		
	65. 廣州干炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Pork & Bean Sprouts</i>		1,900
	豚肉ともやし入り、広州式炒めそば		
	■ 焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定下さい。		
	66. XO什蔬湯麵 或 炒麵 <i>Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle</i>		1,900
	色々野菜のXO醬つゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば		
	66	67	69
	70. 八珍湯麵 或 炒麵 <i>Soup Noodle with Meat and Vegetables or Stir-fried Noodle</i>		2,300
	五目入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば		
	70	71	73
	74. 牛腩湯麵 或 炒麵 <i>Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i>		2,500
	牛バラ肉入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば		
	74	75	77
	78. 蝦仁湯麵 或 炒麵 <i>Soup Noodle with Shrimp and Vegetables or Stir-fried Noodle</i>		2,100
	海老入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば		
	78	79	81
	82. 海鮮湯麵 或 炒麵 <i>Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle</i>		3,300
	海鮮入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば		
	82	83	85
ビーフン	86. 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i>		1,600
	広東式焼きビーフン		
	87. 星州炒米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor</i>		1,600
	シンガポール式カレービーフン		
ご飯類	88. 廣州炒飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i>		1,600
	チャーシューと海老入りチャーハン		
	89. 海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Seafood</i>		2,400
	海鮮入りチャーハン		
	90. 上湯炒飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i>		3,000
	極上スープがけ海鮮入りチャーハン		
	91. 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef</i>		4,500
	国産牛肉の香り焼き入りチャーハン		
	92. 特上海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i>		5,700
	特上海鮮入りチャーハン		
	93. 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i>		2,300
	福建あんかけチャーハン		