



# 聘珍樓招牌菜

## シグネチャー・ディッシュ Signature Dish

|                                   | (税込)        |
|-----------------------------------|-------------|
| 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i> | (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。

|                                                      |             |
|------------------------------------------------------|-------------|
| 脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> | (半羽) 8,000  |
| 地鶏の姿揚げ                                               | (1羽) 16,000 |

|                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| 紅焼大鮑翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i> | (100g) 22,000 |
| アオザメのフカヒレ煮込み                                                   |               |

|                                                 |              |
|-------------------------------------------------|--------------|
| 彩椒牛肉条 <i>Sauteed Japanese Beef with Paprika</i> | (2名様用) 4,700 |
| 国産牛のチンジャオニユウロース                                 |              |

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i> | (200g) 16,000 |
| 和牛ヒレ肉のステーキ                                      |               |

|                                                        |              |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Fish (Cantonese Style Sashimi)</i> | (2名様用) 3,400 |
| 魚滑(真鯛の広東式刺身)                                           |              |

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| 清蒸大閘蟹 <i>Steamed Shanghai Crab</i> | (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

Hors d'oeuvre

焼き物・煮物

|                                                               |        |       |
|---------------------------------------------------------------|--------|-------|
| 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 <i>Barbecued Pork</i>                                | (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. 脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i>                            | (2名様用) | 3,000 |
| 皮付き豚バラ肉の窯焼き                                                   |        |       |
| 03. 梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i>                            | (2名様用) | 4,300 |
| 広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え                                               |        |       |
| 04. 玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i>              | (2名様用) | 3,200 |
| 鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み                                          |        |       |
| 05. 凉拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>                             | (2名様用) | 2,800 |
| 大連産クラゲの特製ソース和え                                                |        |       |
| 06. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i> | (2名様用) | 3,200 |
| 茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース                                                 |        |       |
| 07. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>                          | (2名様用) | 3,200 |
| 香港産ピータン                                                       |        |       |
| 08. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>            | (2名様用) | 3,600 |
| 三種前菜の盛り合わせ                                                    |        |       |

蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables／Tofu／Meat

野菜・豆腐・肉類

|                                                                           |        |             |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 09. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>                           | (2名様用) | 2,600       |
| 彩り季節野菜の炒め                                                                 |        |             |
| 10. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>               | (2名様用) | 3,600       |
| 季節野菜の蟹肉のあんかけ                                                              |        |             |
| 11. 瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>                 | (2名様用) | 2,000       |
| 揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ                                                            |        |             |
| 12. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Spicy Sauce</i>                 | (2名様用) | 2,000       |
| 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み                                                            |        |             |
| 13. 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>                                     | (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。 |        |             |
| 15. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>                  | (半羽)   | 8,000       |
| 地鶏の姿揚げ                                                                    |        | (1羽) 16,000 |
| 17. 梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>              | (2名様用) | 3,000       |
| トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)                                                    |        |             |
| 18. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>                       | (200g) | 16,000      |
| 和牛ヒレ肉のステーキ                                                                |        |             |
| 19. 紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>           | (2名様用) | 3,700       |
| 牛バラ肉とアキレス腱の煮込み                                                            |        |             |
| 20. 蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i>   | (2名様用) | 4,500       |
| 国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め                                                      |        |             |

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

鮑・翅・燕窩

Abalone / Shark's Fin / Bird's Nest

鮑・フカヒレ・燕の巣

|                  |                                                     |                 |
|------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|
| (税込)             |                                                     |                 |
| 21. 紅焼海皇翅        | Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)   | ( 100g ) 21,000 |
| ヨシキリザメのフカヒレ煮込み   |                                                     |                 |
| 22. 紅焼海熊翅        | Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark) | ( 100g ) 18,600 |
| モウカザメのフカヒレ煮込み    |                                                     |                 |
| 23. 紅焼大鮑翅        | Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)   | ( 100g ) 22,000 |
| アオザメのフカヒレ煮込み     |                                                     |                 |
| 25. 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    |                                                     |                 |
| 26. 紅焼乾鮑魚        | Braised Dried Abalone                               | ( 1 個 ) 20,000  |
| 干し鮑の姿煮込み         |                                                     |                 |
| 27. 紅焼吉品鮑        | Braised Superior Dried Abalone                      | ( 1 個 ) 48,000  |
| 極上干し鮑の姿煮込み       |                                                     |                 |
| 28. 蠔油鮮鮑魚        | Braised Abalone with Oyster Sauce                   | 10,500          |
| 活アワビのオイスターソース煮込み |                                                     |                 |
| 29. 乾煎鮑魚角        | Sauteed Abalone                                     | (2名様用) 6,000    |
| アワビの香り炒め         |                                                     |                 |
| 30. 上湯燉燕窩        | Bird's Nest Superior Soup                           | (1名様用) 2,900    |
| 海燕の巣入り上湯スープ      |                                                     |                 |

海鮮

Seafood

海鮮

|                  |                                               |              |
|------------------|-----------------------------------------------|--------------|
| 32. 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        |                                               |              |
| 33. 油泡大蝦球        | Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables | (2名様用) 3,800 |
| 大海老と季節野菜の炒め      |                                               |              |
| 34. 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 |                                               |              |
| 35. 姜葱炒蝦球        | Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger | (2名様用) 3,800 |
| 大海老のネギ、生姜炒め      |                                               |              |
| 36. 清蒸大闸蟹        | Steamed Shanghai Crab                         | 36.(オス) 時 価  |
| 上海蟹の姿蒸し          | (上海蟹:10月~12月上旬に限定)                            | 37.(メス) 時 価  |

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)  |  |
| 38. 蟹肉炒鮮奶 <i>Sauteed Crab Meat with Fresh Milk</i>                   | (2名様用) | 3,800 |  |
| 蟹肉のミルク炒め                                                             |        |       |  |
| 39. 百花松叶蟹钳 <i>Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp</i> | (1本)   | 1,200 |  |
| ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ                                                      |        |       |  |
| 40. 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>                                       | (2名様用) | 3,600 |  |
| 海鮮入りサラダ                                                              |        |       |  |
| 41. 蒜茸蒸帶子 <i>Steamed Scallop with Garlic Sauce</i>                   | (2個)   | 1,500 |  |
| 帆立貝のニンニク香り蒸し                                                         |        |       |  |
| 42. 時蔬炒扇貝 <i>Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables</i>            | (2名様用) | 4,200 |  |
| 帆立貝と季節野菜の炒め                                                          |        |       |  |
| 44. 豆豉炒螺片 <i>Sauteed Whelk with Black Bean Sauce</i>                 | (2名様用) | 3,500 |  |
| ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め                                                       |        |       |  |
| 46. 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Fish (Cantonese Style Sashimi)</i>           | (2名様用) | 3,400 |  |
| 魚滑(真鯛の広東式刺身)                                                         |        |       |  |
| 47. 香葱石斑魚 <i>Braised Whole Garoupa with Scallion</i>                 | (2名様用) | 3,800 |  |
| ハタのネギ、生姜 煎り炒め                                                        |        |       |  |
| 48. 蒜茸蒸鮮魷 <i>Steamed Squid with Garlic Sauce</i>                     | (2名様用) | 2,000 |  |
| イカのニンニク香り蒸し                                                          |        |       |  |
| 49. 時蔬炒鮮魷 <i>Sauteed Squid Seasonal Vegetables</i>                   | (2名様用) | 2,000 |  |
| イカと季節野菜の炒め                                                           |        |       |  |

|                                                                                              |                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                              |                                                              | (税込)  |
| 50. 生碼麺                                                                                      | Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup                   | 1,500 |
| サンマー麺 (豚肉細切りともやし入りつゆ麺)                                                                       |                                                              |       |
| 昭和 5 年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麺料理です。もやしがたっぷりに入った栄養バランスも抜群のつゆ麺です。                                   |                                                              |       |
| 51. 担担麺                                                                                      | Noodles with Minced Pork in Hot Soup                         | 1,500 |
| タンタン麺                                                                                        |                                                              |       |
| 52. 叉焼湯麺                                                                                     | Soup Noodles with Roasted Pork                               | 2,400 |
| チャーシューつゆ麺                                                                                    |                                                              |       |
| 53. 陶板XO海鮮炒麺                                                                                 | Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce           | 5,800 |
| 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば                                                                              |                                                              |       |
| 54. 什錦湯麺 或 炒麺                                                                                | Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods           | 2,600 |
| 55. 五目つゆ麺 又は 焼きそば                                                                            | or Stir-fried Noodles                                        |       |
| 56. 牛腩湯麺 或 炒麺                                                                                | Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles | 3,000 |
| 57. 牛バラ肉のつゆ麺 又は 焼きそば                                                                         |                                                              |       |
| 58. 海鮮湯麺 或 炒麺                                                                                | Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles     | 3,500 |
| 59. 海鮮つゆ麺 又は 焼きそば                                                                            |                                                              |       |
| 60. 什錦燴飯                                                                                     | Rice with Meat and Vegetables and Seafoods                   | 2,600 |
| 五目あんかけご飯                                                                                     |                                                              |       |
| 61. 牛腩燴飯                                                                                     | Rice with Braised Beef Brisket                               | 3,000 |
| 牛バラ肉のあんかけご飯                                                                                  |                                                              |       |
| 62. 海鮮燴飯                                                                                     | Rice with Various Seafoods                                   | 3,500 |
| 海鮮あんかけご飯                                                                                     |                                                              |       |
| 63. 廣州炒飯                                                                                     | Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp                 | 1,800 |
| チャーシューと海老入りチャーハン                                                                             |                                                              |       |
| 64. 福建炒飯                                                                                     | Stir-fried Rice Fujianese Style                              | 2,600 |
| 福建式あんかけチャーハン                                                                                 |                                                              |       |
| 65. 魚翅扒炒飯                                                                                    | Stir-fried Rice with Shark's Fin                             | 4,200 |
| フカヒレのあんかけチャーハン                                                                               |                                                              |       |
| アツアツの土鍋で香り高い白湯を使い、フカヒレ、鶏肉、エノキ茸、干し椎茸、筍、ナマコ、干し貝柱などの餡とシャキシャキのもやし、黄二 را をチャーハンと一緒に絡めてお召し上がりください。 |                                                              |       |
| 66. 上湯炒飯                                                                                     | Stir-fried Rice in Superior Broth                            | 3,000 |
| 極上スープがけ海鮮入りチャーハン                                                                             |                                                              |       |
| 67. 香煎牛肉炒飯                                                                                   | Stir-fried Rice with Japanese Beef                           | 4,500 |
| 国産牛肉の香り焼きチャーハン                                                                               |                                                              |       |
| 68. 聘珍海鮮炒飯                                                                                   | Stir-fried Rice with Superior Seafood                        | 5,700 |
| 特上海鮮入りチャーハン                                                                                  |                                                              |       |
| 69. 家鄉米粉                                                                                     | Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp              | 2,000 |
| 広東式焼きビーフン                                                                                    |                                                              |       |