聘珍樓
HEICHINROU

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 *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。

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

紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce*（*Salomon Shark*） （100g） *18,600*
モウカザメのフカヒレ煮込み

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

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* （半羽） *8,000*
地鶏の姿揚げ （1羽） *16,000*

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* （200g） *16,000*
和牛ヒレ肉のステーキ

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

HIBIYA HEICHINROU

アレルギーをお持ちの方は事前にご相談くださいませ。

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

燒味・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 燒 *Roasted 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. 脆 皮 燒 肉 *Roasted Pork Belly* （2名様用） *3,000*
国産皮付き豚バラ肉の窯焼き

03. 玫 瑰 油 鷄 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* （2名様用） *4,100*
地鶏肉の滷水（ロウソイ:醤油味ダレ）煮込み

04. 冷 拌 海 蜇 *Sliced Jelly Fish* （2名様用） *2,800*
クラゲの特製ソース和え

05. 白 切 肥 鷄 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* （2名様用） *4,100*
茹で地鶏肉　ネギ、生姜ソース

06. 松 花 皮 蛋 *Preserved Duck's Egg* （2名様用） *3,200*
香港産ピータン

07. 三 色 拼 盆 *Three Delicacy Combination Platter* （2名様用） *4,300*
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

08. 香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* （2名様用） *2,600*
彩り季節野菜の炒め

09. 蟹肉扒時蔬 *Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat* （2名様用） *3,600*
季節野菜のタラバ蟹肉のあんかけ

10. 瑶柱扒豆腐 *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

11. 川椒麻婆豆腐 *Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce* （2名様用） *2,000*
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み

12. 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。

13. 脆 皮 炸 鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* （半羽） *8,000*
地鶏の姿揚げ （1羽） *16,000*

14. 梅菜東坡肉 *Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables* （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）

15. 香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* （200g） *16,000*
和牛ヒレ肉のステーキ

16. 紅燒牛腩筋 *Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce* （2名様用） *3,900*
国産牛バラ肉とアキレス腱の煮込み

17. 蠔油牛肉片 *Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce* （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　鮑・フカヒレ・燕の巣

Abalone／Shark's Fin／Bird's Nest

（税込）

18. 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

19. 紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark)* （100g） *18,600*
モウカザメのフカヒレ煮込み

19. 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

21. 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

22. 紅焼乾鮑魚 *Braised Dried Abalone* （1個） *20,000*
干し鮑の姿煮込み

23. 蠔油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce* （1 枚） *6,800*
厚切り鮑のオイスターソース煮込み

39. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* （2名様用） *6,000*
アワビの香り炒め

24. 鮑汁炆魚肚 *Braised Dried Fish Maw with Abalone Sauce* （2 名様用） *3,800*
魚の浮き袋のアワビソース煮込み

25. 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　海鮮

Seafood

27. 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

28. 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

29. 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

30. 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

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

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）

32. 蟹肉炒鮮奶 *Sauteed Crab Meat with Fresh Milk* （2名様用） *3,800*
蟹肉のミルク炒め

33. 百花松叶蟹拑 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp* （1 本） *1,200*
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

34. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* （2名様用） *3,600*
海鮮入りサラダ

35. 蒜茸蒸帯子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* （1個） *1,500*
帆立貝のニンニク香り蒸し

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

38. 豆豉炒螺片 *Sauteed Whelk with Black Bean Sauce* （2名様用） *3,500*
ツブ貝と季節野菜の豆豉醤炒め

41. 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）

42. 香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa witn Scallion* （2名様用） *3,800*
ハタのネギ、生姜　煎り炒め

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

44. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* （2名様用） *2,000*
紋甲イカと季節野菜の炒め

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

麺・飯

Noodles／Rice

麺・飯

（税込）

45. 生　碼　麺 *Noodle with Pork and Bean Sprouts in Soup* *1,300*
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。もやしがたっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麺です。

46. 担　担　麺 *Noodle with Minced Pork in Hot Soup* *2,000*
タンタン麺

47. 酸 辣 湯 麺 *Noodle with Hot and Sour Soup* *2,400*
サンラータン麺

48. 叉 焼 湯 麺 *Soup Noodle with Roasted Pork* *2,400*
チャーシューつゆ麺

49. XO什蔬湯麺 或 炒麺 *Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle* *2,200*
50. 彩り野菜のXO醤つゆ麺 又は 焼きそば※

51. 牛腩湯麺 或 炒麺 *Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle* *3,000*
52. 国産牛バラ肉のつゆ麺 又は 焼きそば※

53. 海鮮湯麺 或 炒麺 *Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle* *3,500*
54. 海鮮つゆ麺 又は 焼きそば※

55. 陶板XO海鮮炒麺 *Stir-fried Noodle with Various Seafoods, XO Sauce* *5,800*
特上海鮮入りXO醤陶板焼きそば※

※ **焼きそば**（炒麺）：焼きそばの焼き方は「普通焼き」、「カタ焼き」とご指定ください。

56. 什 錦 燴 飯 *Rice with Meat and Vegetables* *2,600*
五目あんかけご飯

57. 牛 腩 燴 飯 *Rice with Braised Beef Brisket* *3,000*
国産牛バラ肉のあんかけご飯

58. 海 鮮 燴 飯 *Rice with Various Seafoods* *3,500*
海鮮あんかけご飯

59. 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

60. 福 建 炒 飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* *2,600*
福建式あんかけチャーハン

61. 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

62. 香煎牛肉炒飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet* *4,500*
国産牛肉の香り焼き入りチャーハン

63. 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

64. 家 郷 米 粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* *2,000*
広東式焼きビーフン

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。