

# 季節のおすすめ料理

## Recommended seasonal dishes

税込

### 聘珍口水鶏

茹で国産鶏肉の唐辛子ニンニクソースがけ

2,100

### 蟹粉焼排翅

フカヒレの姿煮入り上海蟹スープ

1名様用 6,800

### 清蒸東星斑

沖縄県産スジアラのネギ、生姜蒸し

1名様用 3,500

### 蠔皇花膠鮑魚

韓国産エゾアワビと花膠のオイスターソース煮込み

1名様用 4,500

### 清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸しもの

メス 6,800

オス 8,800

### 蒜茸蒸開辺皇帝蝦

天然シータイガーのガーリック蒸し

6,300

### 椒塩小蝦

久米島産海老のスパイス揚げ

1名様用 3,300

### 時蔬炒鮮花枝片

近海産アオリイカと季節野菜の炒め

3,200

### 松露油什菇伊麵

色々きのこの伊府麵 トリュフオイルの香り

1,200

### 雲吞銀絲麵

香港海老ワンタン細麵

1名様用 1,100

### 奶黄月餅

自家製カスタード月餅

1個 600



※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。  
※市場の入荷状況により食材が変更になる場合がございます。

聘珍樓  
HEICHINROU