



お正月特別コース

ディナー (17:00~22:00)

(税込)

ぎんりゅうけいしゅんのえん

銀龍慶春之筵

お一人様
18,000

鮮魚の広東式刺身／本日の一品

Sliced Raw Fish / Today's Appetizer

海老のマヨネーズソースとチリソース

Fried Shrimp (Chili Sauce and Mayonnaise Sauce)

本格窯焼き北京ダック

Roast Beijing Duck

フカヒレの姿煮込み 濃厚鶏スープ

Whole Shark's Fin with Chicken Soup

和牛と野菜のオイスターソース炒め

Sauteed Wagyu Beef with Oyster Sauce

海鮮チャーハン

Seafood Fried Rice

二種デザート

Dessert

精美甜品
海鮮炒飯
時菜炒和牛
陶板焼排翅
聘珍掛爐鴨
鴛鴦蝦球
滑魚・是日一品

きんりゅうがしゅんのえん

金龍賀春之筵

お一人様
28,000

鮮魚の広東式刺身

Sliced Raw Fish (Cantonese Style Sashimi)

鮑と野菜の炒め

Sauteed Abalone and Vegetables

ズワイ蟹の自家製XO醬蒸し

Steamed Crab with XO Sauce

本格窯焼き北京ダック

Roast Beijing Duck

フカヒレの姿煮込み 濃厚鶏スープ

Whole Shark's Fin with Chicken Soup

和牛ヒレ肉と野菜のオイスターソース炒め

Sauteed Wagyu Beef with Oyster Sauce

海鮮あんかけ伊府麺

Seafood Yifu Noodles

二種デザート

Dessert

精美甜品
海鮮扒伊麵
時菜炒和牛
陶板焼排翅
聘珍掛爐鴨
XO醬蒸蟹腿
乾煎鮮鮑魚
鳳城魚滑



窯焼き北京ダック 北京片皮鴨 1枚 1,600 (税込)

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

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 *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
04. 玫瑰油鶏 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* (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 *Sliced Jelly Fish* (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 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* (2名様用) 3,200
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース
07. 松花皮蛋 *Preserved Duck's Egg* (2名様用) 3,200
香港産ピータン
08. 三色拼盆 *Three Delicacy Combination Platter* (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 *Stir-fried Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,600
彩り季節野菜の炒め
10. 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
12. 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
13. 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。
20. 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

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 ヨシキリザメのフカヒレ煮込み	Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark) (100g) 21,000
22.	紅焼海熊翅 モウカザメのフカヒレ煮込み	Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark) (100g) 18,600
24.	蟹肉魚翅羹 蟹肉入りフカヒレスープ	Shark's Fin Soup with Crab Meat (1名様用) 2,900
25.	干貝燴魚翅 干し貝柱入りフカヒレスープ	Shark's Fin Soup with Dried Scallop (1名様用) 2,700
26.	紅焼乾鮑魚 干し鮑の姿煮込み	Braised Dried Abalone (1 個) 20,000
27.	紅焼吉品鮑 極上干し鮑の姿煮込み	Braised Superior Dried Abalone (1 個) 48,000
28.	壕油鮮鮑魚 活アワビのオイスターソース煮込み	Braised Abalone with Oyster Sauce 10,500
29.	乾煎鮑魚角 アワビの香り炒め	Sauteed Abalone (2名様用) 6,000
30.	上湯燉燕窩 海燕の巣入り上湯スープ	Bird's Nest Superior Soup (1名様用) 2,900

海鮮

Seafood

海鮮

32.	乾焼大蝦球 大海老のチリソース	Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce (2名様用) 3,800
33.	油泡大蝦球 大海老と季節野菜の炒め	Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables (2名様用) 3,800
34.	生汁鮮蝦球 大海老の特製マヨネーズソース和え	Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce (2名様用) 3,800
35.	姜葱炒蝦球 大海老のネギ、生姜炒め	Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger (2名様用) 3,800
39.	百花松叶蟹钳 ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp (1 本) 1,200
40.	海鮮拌沙律 海鮮入りサラダ	Seafood Salad (2名様用) 3,600
42.	時蔬炒扇貝 帆立貝と季節野菜の炒め	Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables (2名様用) 4,200

海鮮

Seafood

海鮮

		(税込)	
44.	豆豉炒螺片 <i>Sauteed Whelk with Black Bean Sauce</i> ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め	(2名様用)	3,500
46.	鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Fish (Cantonese Style Sashimi)</i> 魚滑(真鯛の広東式刺身)	(2名様用)	3,400
47.	香葱石斑魚 <i>Braised Whole Garoupa withn Scallion</i> ハタのネギ、生姜 煎り炒め	(2名様用)	3,800
48.	蒜茸蒸鮮魷 <i>Steamed Squid with Garlic Sauce</i> イカのニンニク香り蒸し	(2名様用)	2,000

麺・飯

Noodles／Rice

麺・飯

50.	生 碼 麵 <i>Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup</i> 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。もやしがたっぷりに入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。		1,500
51.	担 担 麵 <i>Noodles with Minced Pork in Hot Soup</i> タンタン麵		1,500
52.	叉 焼 湯 麵 <i>Soup Noodles with Roasted Pork</i> チャーシューつゆ麵		2,400
53.	陶板XO海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば		5,800
54.	什 錦 湯 麵 或 炒 麵 <i>Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods</i>		2,600
55.	五目つゆ麵 又は 焼きそば <i>or Stir-fried Noodles</i>		
58.	海鮮湯麵 或 炒 麵 <i>Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles</i>		3,500
59.	海鮮つゆ麵 又は 焼きそば		
60.	什 錦 燴 飯 <i>Rice with Meat and Vegetables and Seafoods</i> 五目あんかけご飯		2,600
62.	海 鮮 燴 飯 <i>Rice with Various Seafoods</i> 海鮮あんかけご飯		3,500
63.	廣 州 炒 飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i> チャーシューと海老入りチャーハン		1,800
64.	福 建 炒 飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建式あんかけチャーハン		2,600
65.	魚 翅 扒 炒 飯 <i>Stir-fried Rice with Shark's Fin</i> フカヒレのあんかけチャーハン		4,200
66.	上 湯 炒 飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i> 極上スープがけ海鮮入りチャーハン		3,000
68.	聘珍海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> 特上海鮮入りチャーハン		5,700
69.	家 郷 米 粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン		2,000

小菜

Small Dishes

小菜

(税込)

定番メニュー



本格窯焼きチャーシュー 1,300
Barbecued Pork



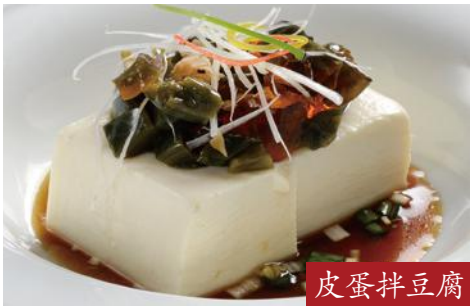
茹で国産鶏肉の 2,100
唐辛子ニンニクソースがけ
Boiled Chicken with Garlic and Hot Sauce



茹で国産鶏肉 ネギ、生姜ソース 2,000
Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce



国産鶏肉の滷水(ルーソイ)煮込み 2,100
Boiled Chicken in Homemade Sauce



ピータン豆腐 1,200
Bean Curd and Preserved Duck's Egg with Soy Sauce



クラゲの頭と胡瓜の和え物 2,200
Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce



シェフサラダ(海老) 2,700
Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad



シェフサラダ(帆立貝) 3,500
Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad



胡瓜の麻辣ニンニクソース和え 900
Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce



白菜の酢漬け 700
Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce



浅漬けザーサイ 400
Pickled Sichuan Vegetables



海老と玉子の炒め 1,900
Sautéed Peeled Shrimp and Egg



海老のチリソース 1,900
Sautéed Peeled Shrimp with Chili Sauce



海老の麻辣(マーラー)ソース 1,900
Sautéed Peeled Shrimp with Hot Sauce



鶏肉とカシューナッツの炒め 1,200
Sautéed Chicken and Cashew nut



国産牛のチンジャオニウロース 4,700
Sautéed Japanese Beef with Paprika



黒酢のすぶた 1,700
Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce



チンジャオロース(豚肉) 1,100
Sautéed Pork with Sweet Pepper



ホイコーロウ 1,300
Sautéed Vegetables with Pork

小菜

Small Dishes

小菜

(税込)



麻婆豆腐

四川マーボー豆腐の土鍋煮込み 1,500
Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce



松露油季節菜

八種野菜のトリュフオイル炒め 1,000
Sautéed Vegetables with Truffle Oil



生煎包

生煎包(サンチンパオ) 700
Pan-Fried Baozi Stuffed with Pork



鍋貼餃

聘珍樓焼きぎょうざ 600
Pan-Fried Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables



水餃子

水ぎょうざ、生ニンニク添え 500
Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables



蟹肉粟米湯

蟹肉入りコーンスープ 1,500
Corn Soup with Crab Meat

期間限定



木耳炒蓮藕

黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め 700
Sautéed Judas's-ear and Lotus and pine nut



清炒豆苗

豆苗の塩炒め 3,400
Sautéed Bean Seedling



臘腸炒時蔬

おすすめ野菜と腸詰めの炒め 1,400
Sautéed Sausage and vegetables



大澳蝦醬蒸腩肉

皮付き豚バラ肉の 1,200
大澳特産蝦醬(ハージャン)蒸し
Steamed Pork with HongKong Shrimp Paste Sauce



香炸子鶏球

鶏肉の唐揚げ 1,900
Deep-fried Chicken



松露油什菇伊麵

色々きのこの伊府麵 1,200
トリュフオイルの香り
Stewed Noodles with Mushroom, Truffle Oil



叉焼炒蒟蒻米

チャーシューとレタスの 1,800
コンニャク米※チャーハン
Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce
※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。



紅豆沙湯圓

白玉団子入り陳皮香る小豆のお汁粉 1,300
Glutinous Rice Balls with Red Bean paste



姜香流沙湯圓

黒胡麻餡入り白玉団子 生姜の糖水 1,100
Black Sesame paste Glutinous Rice Balls with Ginger Sweet Soup

季節と市場の入荷により食材が変更になる場合がございます。

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

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。

飲茶・點心

Dimsums

飲茶・点心

(税込)



魚子焼賣皇

とび子のせシュウマイ 2個 600
Steamed Dumpling (Siu Mai)

新鮮な海老と豚肉を練りこんだ焼売の上にプチプチとしたトビ子の食感をプラス。



筍尖蝦餃皇

海老入り蒸しぎょうざ 2個 600
Steamed Shrimp Dumpling

広東点心のナンバー1人気メニュー。半透明の皮から覗く桜色の海老が目を楽しませてくれます。



灌湯小籠包

ショーロンポー 4個 800
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling

熱々の肉汁が薄皮から溢れ出ます。上海点心の定番。



蟹肉香菜餃

蟹肉と香菜入り蒸しぎょうざ 2個 700
Steamed Dumpling with Crab Meat and Pork

海老、蟹肉と香菜の餡をサフランを用いた彩りの皮で包み蒸し上げました。



金絲魚翅餃

フカヒレ入り蒸しぎょうざ 2個 600
Steamed Dumpling with Shark's Fin

高級食材のフカヒレを具材に練り込んだ贅沢な一品。



翡翠蝦肉韭菜餃

海老入りニラ蒸しぎょうざ 2個 600
Steamed Dumpling with Shrimp and Leek

香ばしく揚げたエシャロットとニラ、筍、海老の餡を翡翠の皮で包み蒸し上げました。



蠔油鮮竹卷

湯葉巻きのオイスターソース蒸し 2本 850
Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce

豚肩ロース、筍、海老、椎茸を湯葉で包み、オイスターソースで蒸し上げました。



豉汁蒸排骨

スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し 1,200
Spareribs in Chinese Blackbean Sauce

骨付き豚スペアリブをコクのある豆豉醬で蒸し上げました。



聘珍鍋貼餃

聘珍樓 焼きぎょうざ 2個 600
Pan-Fried Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables

豚肉、葱、生姜を練り込んだ餡を包み、香ばしく焼き上げました。



生煎包

生煎包(サンチンパオ) 2個 700
Pan-Fried Baozi Stuffed with Pork

もちもちの皮の中に豚肉のうま味がしっかり閉じられています。



臘味蘿白糕

大根もち 300
Pan-Fried Japanese Radish Cake

香港点心を代表する一品。大根、腸詰め、干し海老、椎茸を上新粉とともに一度蒸し、香ばしく焼き上げました。



生煎韭菜餅

海老とニラの包み煎り 2個 600
Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek

海老、ニラ、筍をうき粉の皮で包み焼き上げました。皮と餡の絶妙なバランスをお楽しみください。



脆皮炸春卷

はるまき 2本 700
Spring Roll

筍、椎茸、海老、豚肉の餡とパリッとした食感は当店の自信作。



安蝦咸水角

五目入り揚げもちぎょうざ 2個 600
Fried Rice Cake Dumpling

豚肩ロース、海老、干し海老、椎茸を白玉粉の皮で包みジューシーに揚げました。



蠔油叉燒包

チャーシュー入り饅頭 400
Steamed Bun with Barbecued Pork

パックリと開いた饅頭生地の間から覗く自家製のチャーシューが特徴の広東点心の人気者。



花卷(蒸或炸)

花卷(蒸し又は揚げ) 各 300
Steamed Bun or Fried Bun

花巻を金銀に見立て仕上げました、二通りの違った味わいをお楽しみください。※お好きな一種をお選びください。



生滾海鮮粥

海鮮入りお粥 1,900
Seafood Congee



生滾魚片粥

魚入りお粥 1,800
Fish Congee

季節と市場の入荷により食材が変更になる場合がございます。

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

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。

