

季節のおすすめ料理

Recommended seasonal dishes

税込

白切肥鶏

茹で国産鶏肉 ネギ・生姜ソース

2,000

玫瑰油鶏

国産鶏肉の鹵水煮込み

2,100

聘珍口水鶏

伊達鶏の唐辛子ニンニクソースがけ

2,100

棒棒鶏

鶏肉の胡麻ソース（バンバンジー）

2,200

是日例湯

本日の炊き込みスープ

1名様用

1,450

黒醋山薬肉柳

豚ヒレ肉と山芋の黒酢すぶた

1名様用

1,000

生汁脆皮蝦

海老のマヨネーズソース和え

1名様用

950

清蒸鮮魚

産地直送 鮮魚の姿蒸し

時価

香葉櫻蝦花枝片

モンゴウイカと桜海老の大葉炒め

1名様用

1,200

叉焼包

チャーシュー入り饅頭

1個

400

韭菜蜆炒飯

あさり、ニラ入りチャーハン

1名様用

800

広東粽子

塩卵、椎茸、豚バラ肉入りちまき

1,000

※表示価格にサービス料13%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