

聘珍樓の味をご家庭やオフィスでもお楽しみ頂けます

聘珍樓

HEICHINROU

吉祥寺聘珍樓

# TAKE OUT MENU

特別価格



一部あたたかいテイクアウトメニュー始めました



脆皮炸春卷

はるまき  
(2本) 550 税込



聘珍鍋貼餃子

聘珍樓焼き餃子  
(2ヶ) 531 税込



鮮肉燒賣

豚肉シュウマイ  
(4ヶ) 885 税込



松露油時菜

八種野菜の  
トリュフオイル炒め  
885 税込



黒酢古老肉

黒酢のすぶた  
1,503 税込



乾燒蝦仁

海老のチリソース  
1,679 税込



乾炒麵

チャーシュー、  
もやし入り焼きそば  
1,679 税込



聘珍叉燒

本格窯焼き  
チャーシュー入り  
惣菜  
4,744 税込



八珍炒麵

五目入り焼きそば  
2,033 税込



腰果鷄丁

鶏肉と  
カシューナッツの炒め  
1,856 税込



廚長沙律

大連産クラゲの  
特製ソース和え  
2,199 税込



凉拌海蜇

シェフサラダ  
(海老)  
2,386 税込



馬拉醬炒飯

馬拉醬チャーハン  
1,414 税込



廣州炒飯

チャーシューと  
海老入りチャーハン  
1,414 税込



黑糖腰果

黒糖カシューナッツ  
810 税込



鮮榨菜

浅漬けザーサイ  
354 税込

ご注文時にお作りいたします。お渡しまでの店内の混雑を避けるため、お電話による事前のご予約をおすすめいたします。

※写真はイメージです。専用の容器にお入れいたします。※テイクアウトメニューの税率は8% (軽減税率) です。  
※チャーハン商品の品質と食品衛生上、冷却してお渡しいたします。また、涼しい場所で保管して、消費期限内にお召し上がりください。 ※お電話でのご注文をお伺いする際のお名前、ご連絡先は商品お引き取り時の確認に使用させていただきます。 ※市場の入荷状況により料理の内容・価格が変更になる場合がございます。  
※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。

お電話でのご注文、お問い合わせは下記店舗まで  
吉祥寺聘珍樓：TEL 0422-21-0188  
東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-13-6 古谷ビル

上記以外のテイクアウトメニューの詳細は  
ホームページの各店舗ページをご確認ください。  
<https://www.heichin.com/info/takeout>



# 聘珍樓弁当

特別価格



## 国産牛リブローズ弁当

3,450 (税込) 190×105×35mm

要予約

- 国産牛サーロイン
- ブロccoli、パプリカの炒め
- ワサビ漬け
- 浅漬けザーサイ
- 白飯



## 聘珍樓弁当

2,700 (税込) 230×230×60mm

要予約

- チンジャオロース (豚肉)
- 海老のチリソース
- 海老とニラの包み煎り
- 鶏肉の唐揚げ 油淋ソース
- シュウマイ
- 浅漬けザーサイ
- 色々野菜の塩炒め
- 白飯



4,500 (税込) 230×230×60mm

要予約

- 国産牛と季節野菜の黒胡椒炒め
- 黒酢のすぶた 野菜添え
- はるまき
- 海老のチリソース
- シュウマイ
- 浅漬けザーサイ
- 海老とニラの包み煎り
- 白飯

## 料理長特選弁当

ビジネスシーンにも  
ご利用いただけます

7,200 (税込) 255×255×48mm

要予約

- ハタの葱生姜煎り炒め
- 大海老のチリソース
- 鮑のオイスターソース煮込み
- 大海老のマヨネーズソース
- はるまき
- 国産牛と季節野菜の炒め
- ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
- 浅漬けザーサイ
- 海老とニラの包み煎り
- 白飯



■ ご要望、ご予算に応じて調整致します。 ■ 市場の入荷状況により料理の内容が変更になる場合がございます。  
■ 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。 ■ お受け取りは直接店舗にてお願い致します。

ご注文お問い合わせ先：

[www.heichin.com](http://www.heichin.com)

吉祥寺聘珍樓：東京都武蔵野市吉祥寺本町1-13-6 古谷ビル / TEL.0422-21-0188 / FAX.0422-21-2068



# 吉祥寺聘珍樓

## 特別価格テイクアウトメニュー

聘珍樓の味をご家庭でお楽しみいただけますよう  
テイクアウトメニューを特別価格でご用意いたしました。  
ご来店にてのご注文のほか、お電話にてご予約をいただければ  
ご希望のお時間にお料理をテイクアウトしていただけます。

TEL : 0422-21-0188

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

### 聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ  
Signature Dish

(特別価格)

	税込
鶏湯海皇翅 Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み	注文例(100g) 18,557
鶏湯大絶翅 Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark) アオザメフカヒレの姿煮込み	注文例(100g) 19,440

姿フカヒレのご注文は大きさに応じ、量り売りとさせていただきます。  
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

北京片皮鴨 Roasted Beijing Duck	(半羽) 7,069
本格窯焼き北京ダック	(1羽) 14,139
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。	
脆皮炸鶏 Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style	(半羽) 5,302
国産鶏の姿揚げ	(1羽) 10,605
鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)	(2名様用) 3,005
魚滑 (真鯛の広東式刺身)	
彩椒牛肉条 Sauteed Japanese Beef with Paprika	(2名様用) 4,153
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	(約200g) 14,139
和牛ヒレ肉のステーキ	

## 焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre/Salad

## 焼き物・前菜・サラダ

(特別価格)

税込

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i> 国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	(2名様用)	2,829
冷拌海蜆 <i>Sliced Jelly Fish</i> クラゲの特製ソース和え	(2名様用)	2,199
什錦泡菜 <i>Mix Pickled Vegetables</i> いろいろ野菜の酢漬け	(2名様用)	1,326
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i> 三種前菜の盛り合わせ	(2名様用)	3,181
焼味拼盆 <i>Roasted Meat Combination Platter</i> 広東焼き物の盛り合わせ	(2名様用)	3,888
鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i> 魚滑(真鯛の広東式刺身)	(2名様用)	3,005
海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i> 海鮮入りサラダ	(2名様用)	3,181
煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i> パリパリ麵のせサラダ	(2名様用)	1,591
鮮蔬沙律 <i>Green Salad</i> 季節野菜サラダ	(2名様用)	972

## 肉類・蔬菜・豆腐

Meat/Vegetables/Tofu

## 肉類・野菜・豆腐

香炸子鷄 <i>Deep-fried Chicken</i> 国産鶏の唐揚げ	(2名様用)	1,768
脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> 国産鶏の姿揚げ	(半羽) (1羽)	5,302 10,605
鎮江東坡肉 <i>Stewed Pork Belly</i> トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み)	(2名様用)	2,652
紅燒牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i> 牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	(2名様用)	3,270
香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i> 彩り季節野菜の炒め	(2名様用)	2,298
蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i> 青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み	(2名様用)	1,768
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i> 季節野菜の蟹肉のあんかけ	(2名様用)	3,181
瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i> 揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	(2名様用)	1,768

※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。

# 北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

# 北京ダック

(特別価格)

税込

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

(半羽) 7,069

本格窯焼き北京ダック

(1羽) 14,139

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上がりください。

# 排翅

Whole Shark's Fin

# 姿フカヒレ

鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)*

注文例(100g) 18,557

ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

鶏湯大鮑翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)*

注文例(100g) 19,440

アオザメフカヒレの姿煮込み

姿フカヒレのご注文は大きさに応じ、量り売りとさせていただきます。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

# 散翅・燕窩・鮑

Shark's Fin/Bird's Nest/Abalone

# フカヒレ・燕の巣・鮑

蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,475

蟹肉入りフカヒレスープ

干貝燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Dried Scallop*

(1名様用) 2,386

干し貝柱入りフカヒレスープ

上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 2,652

海燕の巣入り上湯スープ

紅焼乾鮑魚 (34頭) *Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)*

(1個) 17,673

干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)

蠔油炆鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 6,009

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 5,302

アワビの香り炒め

# 海鮮

Seafood

# 海鮮

時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 2,386

海老と季節野菜の炒め

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老のチリソース

時蔬大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,358

大海老と季節野菜の炒め

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老の特製マヨネーズソース和え

蒜茸蒸蝦球 *Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老のニンニク香り蒸し

百花松叶蟹拵 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp*

(1本) 1,061

ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

時蔬炒三鮮 *Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,712

三種海鮮と季節野菜の炒め

時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,712

帆立貝と季節野菜の炒め

時蔬炒螺片 *Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,093

ツブ貝と季節野菜の炒め

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables*

(2名様用) 1,768

イカと季節野菜の炒め

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce*

(2名様用) 1,768

イカのニンニク香り蒸し

香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger*

(2名様用) 3,358

ハタのネギ、生姜煎り炒め

※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。

## 炒麵・炒飯

Stir-fried Noodle

## 焼きそば・チャーハン

焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定ください。

税込

XO什蔬炒麵 <i>Stir-fried Noodle, Vegetables with XO Sauce</i> 色々野菜のXO醬焼きそば 又は カタ焼きそば	1,680
八珍炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Meat and Vegetables</i> 五目入り焼きそば 又は カタ焼きそば	2,033
牛腩炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket</i> 牛バラ肉入り焼きそば 又は カタ焼きそば	2,209
蝦仁炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Shrimp and Vegetables</i> 海老入り焼きそば 又は カタ焼きそば	1,857
海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Various Seafoods</i> 海鮮入り焼きそば 又は カタ焼きそば	2,916
家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン	1,258
星州炒米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor</i> シンガポール式カレービーフン	1,414
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	1,414
海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Seafood</i> 海鮮入りチャーハン	2,121
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	2,652
香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef</i> 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン	3,977
特上海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> 特上海鮮入りチャーハン	5,037
福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建あんかけチャーハン	2,033

## 聘珍樓盒飯

Heichinrou Box Lunch

## 聘珍樓弁当

聘珍樓盒飯 <i>Heichinrou Box Lunch</i> 聘珍樓弁当 3000	3,000
聘珍樓盒飯 <i>Heichinrou Box Lunch</i> 聘珍樓弁当 5250	5,250
聘珍樓盒飯 <i>Heichinrou Box Lunch</i> 料理長特選弁当	7,950

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

# 点心

Dim Sum

# 点心

## (特別価格)

税込

水晶蝦餃皇 海老入り蒸しぎょうざ	<i>Steamed Dumpling with Shrimp</i>	(2個)	531
金絲魚翅餃 フカヒレ入り蒸しぎょうざ	<i>Steamed Dumpling with Shark's Fin</i>	(2個)	531
翡翠鮮貝餃 帆立貝入り蒸しぎょうざ	<i>Steamed Dumpling with Scallop</i>	(2個)	531
蠔油鮮竹卷 湯葉巻きのオイスターソース	<i>Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce</i>	(2本)	751
魚子焼賣皇 とび子のせシュウマイ	<i>Steamed Dumpling (Siu Mai)</i>	(2個)	531
蠔油叉焼包 チャーシュー入り饅頭	<i>Steamed Bun with Barbecued Pork</i>	(1個)	354
鶏包仔 鶏肉入り饅頭	<i>Steamed Bun with Chicken</i>	(1個)	354
脆炸獅子球 海老団子の揚げもの	<i>Fried Shrimp Ball</i>	(2個)	442
生煎韭菜餅 海老とニラの包み煎り	<i>Pan-Fried Dumpling with Shrimp &amp; Leek</i>	(2個)	531
脆皮炸蝦仁 海老の衣揚げ	<i>Crispy Fried Shrimp</i>	(2本)	840
脆皮炸春卷 はるまき	<i>Spring Roll</i>	(2本)	550
安蝦咸水角 五目入り揚げもちぎょうざ	<i>Fried Rice Cake Dumpling</i>	(2個)	531
香煎長卷餃 長卷焼き餃子	<i>Pan-Fried Pork and Vegetable Roll</i>	(2個)	442
水餃子 水ぎょうざ 生ニンニク添え	<i>Boiled Dumpling Stuffed with Pork and Vegetables</i>	(4個)	442
花卷(蒸或炸) 花卷	<i>Steamed Bun or Fried Bun</i>	(1個)	265
上湯雲吞 ワンタン入り上湯スープ	<i>Wontun Soup</i>	(2個入)	796
豉汁蒸排骨 スペアリブの豆豉蒸し	<i>Spareribs in Chinese Blackbean Sauce</i>		1,060
白灼時菜 季節野菜の湯引き オイスターソース添え	<i>Boiled Season Vegetables</i>		972

# 甜品

Dessert

# デザート

豆乳杏仁豆腐 豆乳入り杏仁豆腐	<i>Almond and Soymilk Jelly</i>		550
鮮果杏仁豆腐 フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐	<i>Almond Jelly with Fruit</i>		796
芒果布甸 マンゴープリン	<i>Mango Pudding</i>		619
鴛鴦杏仁豆腐 マンゴーと杏仁の二色豆腐	<i>Almond Jelly and Mango Jelly</i>		708
豆沙芝麻球 こし餡入り胡麻団子	<i>Sesame Dumpling</i>		265

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

# 聘珍小菜



※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

(特別価格)

## 定番メニュー

税込

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i> 本格窯焼きチャーシュー	1,149
玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i> 国産鶏肉の滷水 <sup>*</sup> (ルーソイ) 煮込み <small>※滷水(ルーソイ): 醤油、八角、陳皮、甘草、月桂樹、草果(カルダモン)、中国冰糖、ネギ、生姜をベースに 何年も継ぎ足し継ぎ足しを繰り返している当店自慢の滷水です。</small>	1,856
青瓜海蜇頭 <i>Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce</i> クラゲの頭と胡瓜の和え物	1,944
厨長蝦仁沙律 <i>Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(海老) <small>燻製海老、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、 フライドガーリック、揚げワンタン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)</small>	2,386
厨長扇貝沙律 <i>Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(帆立貝) <small>燻製帆立貝、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、 フライドガーリック、揚げワンタン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)</small>	3,093
麻辣拌青瓜 <i>Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce</i> 胡瓜の麻辣ニンニクソース和え	749
鮮榨菜 <i>Pickled Sichuan Vegetables</i> 浅漬けザーサイ	354
干焼蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Chili Sauce</i> 海老のチリソース	1,679
麻辣蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce</i> 海老の麻辣(マーラー)ソース	1,679
腰果鶏丁 <i>Sauteed Chicken and Cashew nut</i> 鶏肉とカシューナッツの炒め	1,856
彩椒牛肉条 <i>Sauteed Japanese Beef with Paprika</i> 国産牛のチンジャオニューロース	4,153
黒醋古老肉 <i>Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce</i> 黒酢のすぶた	1,503
青椒肉絲 <i>Sauteed Pork with Sweet Pepper</i> チンジャオロース(豚肉)	972
回鍋肉 <i>Sauteed Vegetables with Pork</i> ホイコーロウ	1,149
麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Spicy Sauce</i> 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	1,326
聘珍麻辣豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Sichuan Pepper Sauce</i> 麻山椒 <sup>*</sup> 入りマーボー豆腐 <small>※麻山椒...麻(マー)とは舌がしびれる辛さを指します。麻山椒は花椒(ホアジャオ)と呼ばれる 四川省産の青山椒のことで、爽やかで鼻にぬける強い香りが特徴です。</small>	1,326



# 聘珍小菜



※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

(特別価格)

## 定番メニュー

	税込
松露油季節菜 <i>Sauteed Vegetables with Truffle Oil</i> 八種野菜のトリュフオイル炒め	885
豆芽炒河粉 <i>Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive</i> もやしと黄ニラの河粉 <sup>*</sup> (ホーフアン)炒め <sup>*</sup> 河粉：米粉で作った麺	1,060
水餃子 <i>Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables</i> 水ぎょうざ、生ニンニク添え	442
蟹肉粟米湯 <i>Corn Soup with Crab Meat</i> 蟹肉入りコーンスープ	(1名様用) 708

## 期間限定メニュー

	税込
冬瓜什錦湯 <i>Soup with Wax Gourd, Chicken, Crab Meat, and Dried Scallops</i> 冬瓜と鶏肉、蟹肉、干し貝柱入りスープ	(1名様用) 796
木耳炒蓮藕 <i>Sauteed Judas's-ear and Lotus and pine nut</i> 黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め	619
馬拉醬炒通菜 <i>Stir Fried Water Spinach with Belachan Sauce</i> 空心菜の馬拉醬炒め	885
干貝扒冬瓜 <i>Wax gourd with Dried scallop starchy sauce</i> 冬瓜の干し貝柱あんかけ	1,060
蠔油炒野菌 <i>Sauteed Mushrooms with Oyster Sauce</i> 色々きのこのオイスターソース炒め	1,149
香辣肉崧茄瓜 <i>Stewed Eggplant with Ground Pork and Hot Sauce</i> 豚挽き肉と茄子の麻婆醬煮込み	1,237
水煮牛肉 <i>Sichuan Boiled Beef</i> 牛肉の水煮 (スイズウ) <sup>*</sup> <sup>*</sup> 水煮料理とは…山椒と唐辛子を効かせた油で煮込んだ四川・重慶の名物料理。	1,768
水煮魚 <i>Sichuan Boiled Fish</i> 白身魚の水煮 (スイズウ) <sup>*</sup>	2,652
酸菜魚 <i>Boiled Fish with Pickled Vegetable and Chili</i> 白身魚と漬け菜、唐辛子の煮込み	2,121
叉焼炒蒟蒻米 <i>Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce</i> チャーシューとレタスのコンニャク米 <sup>*</sup> チャーハン <sup>*</sup> 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。	1,591
咖哩牛脛飯 <i>Rice with Beef Curry</i> 牛スネ肉のカレーあんかけご飯	885
松露油什菇伊麵 <i>Stewed Noodles with Various Mushroom, Truffle Oil</i> 色々きのこの伊府麵、トリュフオイルの香り	1,060