



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。

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

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

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (2名様用) 4,700
国産牛のチンジャオニューロース

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

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Fish (Cantonese Style Sashimi)* (2名様用) 3,400
魚滑(真鯛の広東式刺身)

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



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 <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) | 3,200 |
| 02. 脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i>
皮付き豚バラ肉の窯焼き | (2名様用) | 3,000 |
| 03. 梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i>
広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え | (2名様用) | 4,300 |
| 04. 玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i>
鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み | (2名様用) | 3,200 |
| 05. 冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>
大連産クラゲの特製ソース和え | (2名様用) | 2,800 |
| 06. 白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i>
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース | (2名様用) | 3,200 |
| 07. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>
香港産ピータン | (2名様用) | 3,200 |
| 08. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>
三種前菜の盛り合わせ | (2名様用) | 3,600 |

蔬菜・豆腐・肉類

Vegetables / Tofu / Meat

野菜・豆腐・肉類

- | | | |
|---|---------------------------|--------|
| 09. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>
彩り季節野菜の炒め | (2名様用) | 2,600 |
| 10. 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) | 3,600 |
| 11. 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) | 2,000 |
| 12. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce</i>
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み | (2名様用) | 2,000 |
| 13. 北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i>
本格窯焼き北京ダック | (半羽) 8,000
(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。 | | |
| 15. 脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>
地鶏の姿揚げ | (半羽) 8,000
(1羽) 16,000 | |
| 17. 梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み) | (2名様用) | 3,000 |
| 18. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>
和牛ヒレ肉のステーキ | (200g) | 16,000 |
| 19. 紅焼牛腩筋 <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) | 3,700 |
| 20. 蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i>
国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め | (2名様用) | 4,500 |

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 *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
22. 紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)* (100g) 18,600
モウカザメのフカヒレ煮込み
23. 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
25. 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
26. 紅焼乾鮑魚 *Braised Dried Abalone* (1個) 20,000
干し鮑の姿煮込み
27. 紅焼吉品鮑 *Braised Superior Dried Abalone* (1個) 48,000
極上干し鮑の姿煮込み
28. 蠔油鮮鮑魚 *Braised Abalone with Oyster Sauce* 10,500
活アワビのオイスターソース煮込み
29. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* (2名様用) 6,000
アワビの香り炒め
30. 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

Seafood

海鮮

32. 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
33. 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
34. 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
35. 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
36. 清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab* 36.(オス) 時 価
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 37.(メス) 時 価

海鮮

Seafood

海鮮

(税込)

38. 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
39. 百花松叶蟹钳 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp* (1本) 1,200
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
40. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 3,600
海鮮入りサラダ
41. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (2個) 1,500
帆立貝のニンニク香り蒸し
42. 時蔬炒扇貝 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,200
帆立貝と季節野菜の炒め
44. 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醬炒め
46. 鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Fish (Cantonese Style Sashimi)* (2名様用) 3,400
魚滑(真鯛の広東式刺身)
47. 香葱石斑魚 *Braised Whole Garoupa with Scallion* (2名様用) 3,800
ハタのネギ、生姜 煎り炒め
48. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Squid with Garlic Sauce* (2名様用) 2,000
イカのニンニク香り蒸し
49. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Squid Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,000
イカと季節野菜の炒め

(税込)

50. 生 碼 麵 *Noodles with Pork and Bean Sprouts in Soup* 1,500
 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。もやしがつっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。
51. 担 担 麵 *Noodles with Minced Pork in Hot Soup* 1,500
 タンタン麵
52. 叉 焼 湯 麵 *Soup Noodles with Roasted Pork* 2,400
 チャーシューつゆ麵
53. 陶板XO海鮮炒麵 *Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce* 5,800
 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば
54. 什錦湯麵 或 炒麵 *Soup Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods* 2,600
 55. 五目つゆ麵 又は 焼きそば *or Stir-fried Noodles*
56. 牛腩湯麵 或 炒麵 *Soup Noodles with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodles* 3,000
 57. 牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば
58. 海鮮湯麵 或 炒麵 *Soup Noodles with Various Seafoods or Stir-fried Noodles* 3,500
 59. 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば
60. 什 錦 燴 飯 *Rice with Meat and Vegetables and Seafoods* 2,600
 五目あんかけご飯
61. 牛 腩 燴 飯 *Rice with Braised Beef Brisket* 3,000
 牛バラ肉のあんかけご飯
62. 海 鮮 燴 飯 *Rice with Various Seafoods* 3,500
 海鮮あんかけご飯
63. 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
64. 福 建 炒 飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* 2,600
 福建式あんかけチャーハン
65. 魚 翅 扒 炒 飯 *Stir-fried Rice with Shark's Fin* 4,200
 フカヒレのあんかけチャーハン
 アツアツの土鍋で香り高い白湯を使い、フカヒレ、鶏肉、エノキ茸、干し椎茸、筍、ナマコ、干し貝柱などの餡とシャキシャキのもやし、黄ニラをチャーハンと一緒に絡めてお召し上がりください。
66. 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
67. 香 煎 牛 肉 炒 飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef* 4,500
 国産牛肉の香り焼きチャーハン
68. 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
69. 家 郷 米 粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* 2,000
 広東式焼きビーフン