



# 聘珍樓招牌菜

## シグネチャー・ドイツユ Signature Dish

鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)* (税込) 注文例(100g) 21,000  
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) 22,000  
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。

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。

脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 6,000  
国産鶏の姿揚げ (1羽) 12,000

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

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

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

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・沙律 Hors d'oeuvre/Salad

## 焼き物・前菜・サラダ

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><br>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. 棒々鶏 <i>Boiled Chicken with Sesame Sauce</i><br>鶏肉の胡麻ソース(バンバンジー) | (2名様用) 2,200 |
| 03. 凉拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i><br>大連産クラゲの特製ソース和え                 | (2名様用) 2,800 |
| 04. 松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i><br>香港産ピータン                     | (2名様用) 3,200 |
| 05. 什錦泡菜 <i>Mix Pickled Vegetables</i><br>いろいろ野菜の酢漬け                | (2名様用) 1,500 |
| 06. 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i><br>三種前菜の盛り合わせ    | (2名様用) 3,600 |
| 07. 焼味拼盆 <i>Roasted Meat Combination Platter</i><br>広東焼き物の盛り合わせ     | (2名様用) 4,400 |
| 08. 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i><br>魚滑(真鯛の広東式刺身)     | (2名様用) 3,400 |
| 09. 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i><br>海鮮入りサラダ                           | (2名様用) 3,600 |
| 10. 煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i><br>パリパリ麵のせサラダ               | (2名様用) 1,800 |
| 11. 鮮蔬沙律 <i>Green Salad</i><br>季節野菜サラダ                              | (2名様用) 1,100 |

## 肉類・蔬菜・豆腐 Meat/Vegetables/Tofu

## 肉類・野菜・豆腐

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 12. 香炸子鷄 <i>Deep-fried Chicken</i><br>国産鶏の唐揚げ                                     | (2名様用) 2,000                    |
| 13. 脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i><br>国産鶏の姿揚げ               | 13.(半羽) 6,000<br>14.(1羽) 12,000 |
| 15. 鎮江東坡肉 <i>Stewed Pork Belly</i><br>トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み)                         | (2名様用) 3,000                    |
| 16. 香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i><br>和牛ヒレ肉のステーキ                 | (200g) 16,000                   |
| 17. 紅燒牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i><br>牛バラ肉とアキレス腱の煮込み | (2名様用) 3,700                    |
| 18. 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i><br>彩り季節野菜の炒め                      | (2名様用) 2,600                    |
| 19. 蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i><br>青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み  | (2名様用) 2,000                    |
| 20. 蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i><br>季節野菜の蟹肉のあんかけ       | (2名様用) 3,600                    |
| 21. 瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i><br>揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ       | (2名様用) 2,000                    |
| 22. 川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce</i><br>四川マーボー豆腐の土鍋煮込み         | (2名様用) 2,000                    |
| 23. 上湯燉花菇 <i>Shiitake Mushroom Soup</i><br>花椎茸の蒸しスープ                              | (2名様用) 2,000                    |

## 北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

## 北京ダック

(税込)

25. 北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

25. (半羽) 8,000

26. 本格窯焼き北京ダック

26. (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。

## 紅焼排翅

Whole Shark's Fin

## 姿フカヒレ

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

注文例(100g) 21,000

ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

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

注文例(100g) 22,000

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

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

(1名様用) 2,800

蟹肉入りフカヒレスープ

31. 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

33. 上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 3,000

海燕の巣入り上湯スープ

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

(1個) 20,000

干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)

35. 蠔油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 6,800

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

37. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone*

(2名様用) 6,000

アワビの香り炒め

## 蝦

Shrimp / Prawn

## 海老

38. 時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 2,700

海老と季節野菜の炒め

39. 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

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

(2名様用) 3,800

大海老と季節野菜の炒め

41. 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

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

(2名様用) 3,800

大海老のニンニク香り蒸し

## 海鮮

Seafood

## 海鮮

(税込)

43. 清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab* 43.(オス) 時価 \_\_\_\_\_  
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) 44.(メス) 時価 \_\_\_\_\_
45. 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
46. 百花松叶蟹钳 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp* (1本) 1,200  
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
47. 芙蓉蟹 *Sauteed Egg with Crab Meat* (2名様用) 2,500  
カニ玉
48. 時蔬炒三鮮 *Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,200  
三種海鮮と季節野菜の炒め
49. 時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,200  
帆立貝と季節野菜の炒め
50. 時蔬炒螺片 *Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,500  
ツブ貝と季節野菜の炒め
51. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,000  
イカと季節野菜の炒め
52. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 2,000  
イカのニンニク香り蒸し
53. 香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger* (2名様用) 3,800  
ハタのネギ、生姜煎り炒め

## 鍋粍・粥

Fried Rice Cracker/Congee

## おこげ・お粥

54. 八珍鍋粍 *Chopsuey with Fried Rice Cracker* (2名様用) 3,900  
おこげの五目あんかけ
55. 海鮮鍋粍 *Seafoods with Fried Rice Cracker* (2名様用) 4,100  
おこげの海鮮あんかけ
56. 廣東海鮮粥 *Congee with Seafoods* (1名様用) 1,900  
海鮮入りお粥
57. 松花皮蛋粥 *Congee with Preserved Duck's Egg* (1名様用) 1,500  
ピータン入りお粥
58. 油条鷄片粥 *Congee with Chicken* (1名様用) 800  
鶏肉と油条入りお粥
59. 生菜杞子粥 *Congee with Lettuce and Goji Berries* (1名様用) 800  
レタスとクコの実入りお粥

(税込)

- 麺 類** 61. 生 碼 麵 *Soup Noodle with Pork and Bean Sprouts* 1,300  
 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。
62. 葱油湯麵 *Soup Noodle with pring Onion and BBQ Pork* 1,600  
 細切りチャーシューとネギ入りつゆ麵
63. 雲吞湯麵 *Soup Noodle with Wonton* 1,700  
 ワンタン入りつゆ麵
64. 叉焼湯麵 *Soup Noodle with Roasted Pork* 2,400  
 チャーシュー入りつゆ麵
65. 廣州干炒麵 *Stir-fried Noodle with Pork & Bean Sprouts* 1,900  
 豚肉ともやし入り、広州式炒めそば
- 焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定下さい。
66. XO什蔬湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle* 1,900  
 色々野菜のXO醬つゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば  
66 67 69
70. 八珍湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Meat and Vegetables or Stir-fried Noodle* 2,300  
 五目入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば  
70 71 73
74. 牛腩湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle* 2,500  
 牛バラ肉入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば  
74 75 77
78. 蝦仁湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Shrimp and Vegetables or Stir-fried Noodle* 2,100  
 海老入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば  
78 79 81
82. 海鮮湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle* 3,300  
 海鮮入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば  
82 83 85
- ビーフン** 86. 家郷米粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* 1,600  
 広東式焼きビーフン
87. 星州炒米粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor* 1,600  
 シンガポール式カレービーフン
- ご飯類** 88. 廣州炒飯 *Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp* 1,600  
 チャーシューと海老入りチャーハン
89. 海鮮炒飯 *Stir-fried Rice with Seafood* 2,400  
 海鮮入りチャーハン
90. 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
91. 香煎牛肉炒飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef* 4,500  
 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン
92. 特上海鮮炒飯 *Stir-fried Rice with Superior Seafood* 5,700  
 特上海鮮入りチャーハン
93. 福建炒飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* 2,300  
 福建あんかけチャーハン