



# 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。

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

紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark)* (100g) 18,600  
モウカザメのフカヒレ煮込み

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

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

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* (200g) 16,000  
和牛ヒレ肉のステーキ

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* (時価) \_\_\_\_\_  
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定)



HIBIYA HEICHINROU

## 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 *Roasted 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
02. 脆皮焼肉 *Roasted Pork Belly* (2名様用) 3,000  
国産皮付き豚バラ肉の窯焼き
03. 玫瑰油鶏 *Boiled Chicken in Homemade Sauce* (2名様用) 4,100  
地鶏肉の滷水(ロウソイ:醤油味ダレ)煮込み
04. 凉拌海蜇 *Sliced Jelly Fish* (2名様用) 2,800  
クラゲの特製ソース和え
05. 白切肥鶏 *Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce* (2名様用) 4,100  
茹で地鶏肉 ネギ、生姜ソース
06. 松花皮蛋 *Preserved Duck's Egg* (2名様用) 3,200  
香港産ピータン
07. 三色拼盆 *Three Delicacy Combination Platter* (2名様用) 4,300  
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

08. 香炒季節菜 *Stir-fried Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,600  
彩り季節野菜の炒め
09. 蟹肉扒時蔬 *Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat* (2名様用) 3,600  
季節野菜のタラバ蟹肉のあんかけ
10. 瑶柱扒豆腐 *Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce* (2名様用) 2,000  
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ
11. 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
12. 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。
13. 脆皮炸鶏 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 8,000  
地鶏の姿揚げ (1羽) 16,000
14. 梅菜東坡肉 *Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables* (2名様用) 3,000  
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)
15. 香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* (200g) 16,000  
和牛ヒレ肉のステーキ
16. 紅焼牛腩筋 *Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce* (2名様用) 3,900  
国産牛バラ肉とアキレス腱の煮込み
17. 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

## 鮑・フカヒレ・燕の巣

Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest

- (税込)
18. 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
19. 紅焼海熊翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salomon Shark)* (100g) 18,600  
モウカザメのフカヒレ煮込み
19. 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
21. 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
22. 紅焼乾鮑魚 *Braised Dried Abalone* (1個) 20,000  
干し鮑の姿煮込み
23. 蠔油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce* (1枚) 6,800  
厚切り鮑のオイスターソース煮込み
39. 乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* (2名様用) 6,000  
アワビの香り炒め
24. 鮑汁炆魚肚 *Braised Dried Fish Maw with Abalone Sauce* (2名様用) 3,800  
魚の浮き袋のアワビソース煮込み
25. 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

27. 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
28. 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
29. 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
30. 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
31. 清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* (時価) \_\_\_\_\_  
上海蟹の姿蒸し  
(上海蟹:10月~12月上旬に限定)

## 海鮮

Seafood

## 海鮮

- (税込)
32. 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
33. 百花松叶蟹拵 *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
34. 海鮮拌沙律 *Seafood Salad* (2名様用) 3,600  
海鮮入りサラダ
35. 蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (1個) 1,500  
帆立貝のニンニク香り蒸し
36. 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
38. 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
41. 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)
42. 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
43. 蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 2,000  
紋甲イカのニンニク香り蒸し
44. 時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,000  
紋甲イカと季節野菜の炒め

# 麺・飯

Noodles/Rice

# 麺・飯

- (税込)
45. 生 碼 麵 *Noodle with Pork and Bean Sprouts in Soup* 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。もやしがつっぷりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。
46. 担 担 麵 *Noodle with Minced Pork in Hot Soup* 2,000  
 タンタン麵
47. 酸 辣 湯 麵 *Noodle with Hot and Sour Soup* 2,400  
 サンラータン麵
48. 叉 焼 湯 麵 *Soup Noodle with Roasted Pork* 2,400  
 チャーシューつゆ麵
49. XO什蔬湯麵 或炒麵 *Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle* 2,200  
 50. 彩り野菜のXO醬つゆ麵 又は 焼きそば\*
51. 牛 腩 湯 麵 或炒麵 *Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle* 3,000  
 52. 国産牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば\*
53. 海 鮮 湯 麵 或炒麵 *Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle* 3,500  
 54. 海 鮮 っ づ ゆ 麵 又 は 焼 き そ ば \*
55. 陶板XO海 鮮 炒 麵 *Stir-fried Noodle with Various Seafoods, XO Sauce* 5,800  
 特上海 鮮 入 り XO 醬 陶 板 焼 き そ ば \*
- ※ 焼 き そ ば (炒 麵) : 焼 き そ ば の 焼 き 方 は 「 普 通 焼 き 」 , 「 カ タ 焼 き 」 と ご 指 定 く だ さ い 。
56. 什 錦 燴 飯 *Rice with Meat and Vegetables* 2,600  
 五目あんかけご飯
57. 牛 腩 燴 飯 *Rice with Braised Beef Brisket* 3,000  
 国産牛バラ肉のあんかけご飯
58. 海 鮮 燴 飯 *Rice with Various Seafoods* 3,500  
 海 鮮 あ ん か け ご 飯
59. 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
60. 福 建 炒 飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* 2,600  
 福建式あんかけチャーハン
61. 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
62. 香 煎 牛 肉 炒 飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef Fillet* 4,500  
 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン
63. 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
64. 家 郷 米 粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* 2,000  
 広東式焼きビーフン