

# 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

### 煎麺沙律

パリパリ麺のせサラダ

1,800

### 牛尾什錦魚翅

国産牛テール肉入りフカヒレスープ

1名様用

2,800

### 松露油季節野菜

八種野菜のトリュフオイル炒め

1,000

### 麻辣八爪青瓜

国産マダコと胡瓜の麻辣ニンニクソース和え

2名様用

1,400

### 白灼鮮魷魚

九州産ヤリイカの湯引き 香味ソース

2,500

### 脆皮炸海鰻

穴子の衣揚げ

1名様用

2,200

### 陶板姜葱蠣仔

蒸し牡蠣のネギ・生姜煮込み 陶板仕立て

1名様用

1,200

### 栗子三文魚子炒飯

サーモンと焼き栗、とび子入りチャーハン

1名様用

800

### 花巻

花巻 (蒸し又は揚げ)

1個

300

### 生煎包

生煎包 (サンチンパオ)

700



※表示価格にサービス料10%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