

# 季節のおすすめ料理

## Recommended seasonal dishes

税込

品 牌 又 焼	2日前まで要予約		
沖縄県産 又吉アグーの窯焼きチャーシュー	約500g	16,800	
品 牌 又 焼	2日前まで要予約		
青森県産 長谷川熟成豚の窯焼きチャーシュー	約600g	8,500	
鮮 榨 菜			
浅漬けザーサイ		400	
紅 焼 大 排 翅			
ヨシキリザメ尾ヒレの姿煮込み	約200g	42,000	
上 湯 燕 窩			
海燕の巣入り上湯スープ	1名様用	2,900	
蠔 油 炒 野 菌			
色々きのこのオイスターソース炒め		1,300	
栗 子 炆 牛 臉 肉			
牛ホホ肉と甘栗の煮込み	1名様用	1,800	
豆 豉 蒸 鰻 魚			
国産鰻と湯葉の豆豉(トウチ)蒸し	1名様用	3,200	
蒜 茸 蒸 開 辺 皇 帝 蝦			
天然シータイガーのガーリック蒸し		6,300	
魚 湯 香 脆 米			
鮮魚のアラ炊きスープチョイマイ		1,100	
奶 皇 月 餅			
カスタード月餅	1個	350	

※表示価格にサービス料15%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