

# 香港美食之筵

小倉聘珍樓 ANNEX 2025

井筒屋創業90周年を記念し、日頃からの皆さまのご愛顧に感謝の気持ちを込めて「香港美食之筵」を開催いたします。聘珍樓総料理長 西崎英行が特別にこだわりの料理を披露。一日限りの特別な感謝祭で、聘珍樓のシグネチャー料理を目と舌でご堪能いただけます。

小倉聘珍樓 ANNEX 支配人 福岡健次郎

日時

2025年3月15日(土)

【第一部】受付開始 11:30 / 開宴 12:00～  
定員 4名×10テーブル(40名)

【第二部】受付開始 17:30 / 開宴 18:00～  
定員 4名×10テーブル(40名)

料金

お一人様 **25,000**円(税金・サービス料込み)  
※各種割引との併用はできませんのでご了承ください。

会場

小倉聘珍樓 ANNEX

TEL. 093-522-3722

FAX. 093-511-8071

## Menu

対馬地鶏と春野菜の春餅  
烏骨鶏、花膠、鮑の壺蒸しスープ  
三種海鮮のスパイス炒め  
フカヒレの姿煮込み 陶板仕立て  
スジアラのネギ、生姜蒸し  
牛スネ肉、アキレス腱、トマトの煮込み麺  
旬のフルーツゼリー  
福至蛋撻

※ご予約は店頭またはお電話にて承ります。  
※定員になり次第ご予約受付終了とさせていただきます。  
※アレルギーをお持ちのお客様はご予約時にご相談ください。



フカヒレの姿煮込み  
Braised Whole Shark Fin in Superior Broth



福至蛋撻  
Fortune Egg Tart



聘珍樓総料理長 西崎 英行  
Executive Chef Nishizaki Hideyuki

小倉聘珍樓 ANNEX

〒802-0007 北九州市小倉北区船場町1-2 紫江'S 2F  
[平日]11:30~15:00/17:30~22:00 [土日祝]11:30~22:00