



# 聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (税込)  
本格窯焼き北京ダック (半羽) 7,854  
(1羽) 15,709

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 7,854  
地鷄の姿揚げ (1羽) 15,709

紅焼大鮑翅 *Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)* (100g) 23,760  
アオザメのフカヒレ煮込み

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (2名様用) 4,614  
国産牛のチンジャオニューロース

鳳城鮮魚滑 *Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)* (2名様用) 3,339  
魚滑 (真鯛の広東式刺身)



焼味・滷味 (税込) Hors d'oeuvre 焼き物・煮物

蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i> 国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	(2名様用) 3,142
脆皮焼肉 <i>Roasted Pork Belly</i> 皮付き豚バラ肉の窯焼き	(2名様用) 2,946
梅子焼鴨 <i>Roasted Whole Duck</i> 広東式鴨の窯焼き 梅ソース添え	(2名様用) 4,222
冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i> 大連産クラゲの特製ソース和え	(2名様用) 2,749
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i> 三種前菜の盛り合わせ	(2名様用) 3,534

蔬菜・豆腐・肉類 Vegetables/Tofu/Meat 野菜・豆腐・肉類

香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i> 彩り季節野菜の炒め	(2名様用) 2,553
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i> 季節野菜の蟹肉のあんかけ	(2名様用) 3,534
瑶柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i> 揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	(2名様用) 1,964
川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot &amp; Spicy Sauce</i> 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	(2名様用) 1,964
北京片皮鴨 <i>Roasted Beijing Duck</i> 本格窯焼き北京ダック	(半羽) 7,854 (1羽) 15,709
脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> 地鶏の姿揚げ	(半羽) 7,854 (1羽) 15,709
梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i> トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)	(2名様用) 2,946
紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i> 牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	(2名様用) 3,633
蠔油牛肉片 <i>Sauteed Beef and Seasonal Vegetables with Oyster Sauce</i> 国産牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め	(2名様用) 4,418

鮑・翅・燕窩 Abalone/Shark's Fin/Bird's Nest 鮑・フカヒレ・燕の巣

紅焼海皇翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Blue Shark)</i> ヨシキリザメのフカヒレ煮込み	(100g) 20,618
紅焼海熊翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Salmon Shark)</i> モウカザメのフカヒレ煮込み	(100g) 18,262
紅焼大鮑翅 <i>Braised Shark's Fin with Brown Sauce (Mako Shark)</i> アオザメのフカヒレ煮込み	(100g) 23,760
干貝燴魚翅 <i>Shark's Fin Soup with Dried Scallop</i> 干し貝柱入りフカヒレスープ	(1名様用) 2,651
紅焼大乾鮑 <i>Braised Superior Dried Abalone</i> 極上干し鮑の姿煮込み	(1個) 51,840
蠔油鮮鮑魚 <i>Braised Abalone with Oyster Sauce</i> 活アワビのオイスターソース煮込み	12,371
乾煎鮑魚角 <i>Sauteed Abalone</i> アワビの香り炒め	(2名様用) 5,891
上湯燉燕窩 <i>Bird's Nest Superior Soup</i> 海燕の巣入り上湯スープ	(1名様用) 2,847

## 海鮮 (税込)

Seafood

## 海鮮

乾焼大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce 大海老のチリソース	(2名様用)	3,731
油泡大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables 大海老と季節野菜の炒め	(2名様用)	3,731
生汁鮮蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce 大海老の特製マヨネーズソース和え	(2名様用)	3,731
姜葱炒蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Scallion and Ginger 大海老のネギ、生姜炒め	(2名様用)	3,731
百花松叶蟹拵 Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ	(1本)	1,179
海鮮拌沙律 Seafood Salad 海鮮入りサラダ	(2名様用)	3,731
蒜茸蒸帶子 Steamed Scallop with Garlic Sauce 帆立貝のニンニク香り蒸し	(2個)	1,767
時蔬炒扇貝 Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables 帆立貝と季節野菜の炒め	(2名様用)	4,320
豆豉炒螺片 Sauteed Whelk with Black Bean Sauce ツブ貝と季節野菜の豆豉醬炒め	(2名様用)	3,436
鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) 魚滑 (真鯛の広東式刺身)	(2名様用)	3,339
香葱石斑魚 Braised Whole Garoupa with Scallion ハタのネギ、生姜 煎り炒め	(2名様用)	3,731
蒜茸蒸鮮魷 Steamed Squid with Garlic Sauce イカのニンニク香り蒸し	(2名様用)	1,964
時蔬炒鮮魷 Sauteed Squid Seasonal Vegetables イカと季節野菜の炒め	(2名様用)	1,964

## 麵・飯

Noodles/Rice

## 麵・飯

陶板XO海鮮炒麵 Stir-fried Noodles with Various Seafoods, XO Sauce 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば		5,793
什錦炒麵 Stir-fried Noodles with Meat and Vegetables and Seafoods 五目焼きそば		2,651
牛腩炒麵 Stir-fried Noodles with Braised Beef Brisket 牛バラ肉焼きそば		2,946
海鮮炒麵 Stir-fried Noodles with Various Seafoods 海鮮焼きそば		3,633
什錦燴飯 Rice with Meat and Vegetables and Seafoods 五目あんかけご飯		2,651
牛腩燴飯 Rice with Braised Beef Brisket 牛バラ肉のあんかけご飯		2,946
海鮮燴飯 Rice with Various Seafoods 海鮮あんかけご飯		3,633
廣州炒飯 Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp チャーシューと海老入りチャーハン		1,767
福建炒飯 Stir-fried Rice Fujianese Style 福建式あんかけチャーハン		2,553
魚翅扒炒飯 Stir-fried Rice with Shark's Fin フカヒレのあんかけチャーハン		4,124
上湯炒飯 Stir-fried Rice in Superior Broth 極上スープかけ海鮮入りチャーハン		2,946
香煎牛肉炒飯 Stir-fried Rice with Japanese Beef 国産牛肉の香り焼きチャーハン		4,418
聘珍海鮮炒飯 Stir-fried Rice with Superior Seafood 特上海鮮入りチャーハン		5,793
家鄉米粉 Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp 広東式焼きビーフン		1,964

飲茶・点心 (税込) Dimsums 点心

魚子焼賣皇 <i>Steamed Dumpling (Siu Mai)</i> とび子のせシュウマイ	(2個)	589
筍尖蝦餃皇 <i>Steamed Shrimp Dumpling</i> 海老入り蒸しぎょうざ	(2個)	589
蟹肉香菜餃 <i>Steamed Dumpling with Crab Meat and Pork</i> 蟹肉と香菜入り蒸しぎょうざ	(2個)	687
金絲魚翅餃 <i>Steamed Dumpling with Shark's Fin</i> フカヒレ入り蒸しぎょうざ	(2個)	589
翡翠蝦肉韭菜餃 <i>Steamed Dumpling with Shrimp and Leek</i> 海老入りニラ蒸しぎょうざ	(2個)	589
蠔油鮮竹卷 <i>Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce</i> 湯葉巻きのオイスターソース蒸し	(2本)	834
豉汁蒸排骨 <i>Spareribs in Chinese Blackbean Sauce</i> スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し		1,179
蠔油叉燒包 <i>Steamed Bun with Barbecued Pork</i> チャーシュー入り饅頭	(1個)	393
脆皮炸春卷 <i>Spring Roll</i> はるまき	(2本)	687
安蝦咸水角 <i>Fried Rice Cake Dumpling</i> 五日入り揚げもちぎょうざ	(2個)	589
生煎韭菜餅 <i>Pan-Fried Dumpling with Shrimp &amp; Leek</i> 海老とニラの包み煎り	(2個)	589
脆皮炸蝦仁 <i>Crispy Fried Shrimp</i> 海老の衣揚げ	(2本)	933
上湯雲吞 <i>Wontun Soup</i> ワンタンの上湯スープ		1,178
糖醋炸雲吞 <i>Fried Wontun with Sweet and sour sauce</i> 揚げワンタンの甘酢ソース		491
花卷(蒸或炸) <i>Steamed Bun or Fried Bun</i> 花巻 (蒸し又は揚げ)	(各)	294
白灼時蔬 <i>Boiled Vegetable with Oyster Sauce</i> 季節野菜の湯引き		1,080

甜品 (税込) Dessert デザート

豆乳杏仁豆腐 <i>Almond and Soymilk Jelly</i> 豆乳入り杏仁豆腐		687
鮮果杏仁豆腐 <i>Almond Jell with Fresh Fruit</i> 三種フルーツ入り杏仁豆腐		884
鴛鴦杏仁豆腐 <i>Almond and Mango Jelly</i> マンゴーと杏仁の二色豆腐		786
芒果布甸 <i>Mango Pudding</i> マンゴープリン		687
豆沙芝麻球 <i>Sesame Dumpling</i> こし餡入り胡麻団子		294