

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
玫瑰油鶏 国産鶏肉の鹵水煮込み		2,100
聘珍口水鶏 伊達鶏の唐辛子ニンニクソースがけ		2,100
棒棒鶏 鶏肉の胡麻ソース (バンバンジー)		2,200
是日例湯 本日の炊き込みスープ	1名様用	1,450
松露油季節菜 八種野菜のトリュフオイル炒め		1,000
黒醋山薬肉柳 豚ヒレ肉と山芋の黒酢すぶた	1名様用	1,000
生汁脆皮蝦 海老のマヨネーズソース和え	1名様用	950
清蒸鮮魚 産地直送鮮魚の姿蒸し		時価
香葉櫻蝦花枝片 モンゴウイカと桜海老の大葉炒め	1名様用	1,200
生煎包 生煎包 (サンチンパオ)	2個	700
蕪菜蜆炒飯 あさり、ニラ入りチャーハン	1名様用	800

※表示価格にサービス料13%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