

大阪聘珍樓

飲茶・点心

Dimsums

(税込)



水餃子

水ぎょうざ、生ニンニク添え 4個 500
Boiled Dumpling Stuffed with Pork and Vegetables

もちもちの水餃子をお好みで紅油タレ、生ニンニクとお召し上がりください。



魚子焼賣皇

とび子のせシュウマイ 2個 600
Steamed Dumpling (Siu Mai)

新鮮な海老と豚肉を練りこんだ焼売の上にプチプチとしたとび子の食感をプラス。



筍尖蝦餃皇

海老入り蒸しぎょうざ 2個 600
Steamed Shrimp Dumpling

広東点心のナンバー1人気メニュー。半透明の皮から覗く桜色の海老が目を楽しませてくれます。



蟹肉香菜餃

蟹肉と香菜入り蒸しぎょうざ 2個 700
Steamed Dumpling with Crab Meat and Pork

海老、蟹肉と香菜の餡をサフランを用いた彩りの皮で包み蒸し上げました。



金絲魚翅餃

フカヒレ入り蒸しぎょうざ 2個 600
Steamed Dumpling with Shark's Fin

高級食材のフカヒレを具材に練り込んだ贅沢な一品。



翡翠蝦肉韭菜餃

海老入りニラ蒸しぎょうざ 2個 600
Steamed Dumpling with Shrimp and Leek

香ばしく揚げたエシャロットとニラ、筍、海老の餡を翡翠の皮で包み蒸し上げました。



灌湯小籠包

ショーロンポー 4個 800
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling

熱々の肉汁が薄皮から溢れ出ます。上海点心の定番。



蠔油鮮竹卷

湯葉巻きのオイスターソース蒸し 2本 850
Steamed Rolled Soy Milk Skin with Oyster Sauce

豚肩ロース、筍、海老、椎茸を湯葉で包み、オイスターソースで蒸し上げました。



豉汁蒸排骨

スペアリブの豆豉(とうち)蒸し 1,200
Spareribs in Chinese Blackbean Sauce

骨付き豚スペアリブをコクのある豆豉醬で蒸し上げました。



蠔油叉燒包

チャーシュー入り饅頭 400
Steamed Bun with Barbecued Pork

パックリと開いた饅頭生地の間から覗く自家製のチャーシューが特徴の広東点心の人気者。



荷葉珍珠鷄

干し貝柱入りちまき 500
Steamed Rice wrapped in Lotus leaves

蓮の葉に包まれたちまきはほんのりと香ばしく、干し貝柱の味も生きています。



白灼時蔬

季節野菜の湯引き 1,100
Boiled Vegetable with Oyster Sauce

季節の野菜をあっさり湯引きに仕上げました。オイスターソースとお召し上がりください。

聘珍樓

HEICHINROU

(税込)



聘珍鍋貼餃

聘珍樓 焼きぎょうざ 2個 600
Pan-Fried Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables

豚肉、葱、生姜を練り込んだ餡を包み、香ばしく焼き上げました。



脆皮炸春巻

はるまき 2本 700
Spring Roll

筍、椎茸、海老、豚肉の餡とパリッとした食感は当店の自信作。



安蝦咸水角

五目入り揚げもちぎょうざ 2個 600
Fried Rice Cake Dumpling

豚肩ロース、海老、干し海老、椎茸を白玉粉の皮で包みジューシーに揚げました。



生煎包

生煎包(サンチンパオ) 2個 700
Pan-Fried Baozi Stuffed with Pork

もちもちの皮の中に豚肉のうま味がしっかり閉じられています。



生煎韭菜餅

海老とニラの包み煎り 2個 600
Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek

海老、ニラ、筍をうき粉の皮で包み焼き上げました。皮と餡の絶妙なバランスをお楽しみください。



臘味蘿白糕

大根もち 300
Pan-Fried Japanese Radish Cake

香港点心を代表する一品。大根、腸詰め、干し海老、椎茸を上新粉とともに一度蒸し、香ばしく焼き上げました。



脆皮炸蝦仁

海老の衣揚げ 2本 950
Crispy Fried Shrimp

海老をフリッター生地揚げた一品。



糖醋炸雲吞

揚げワンタンの甘酢ソース 500
Fried Wontun with Sweet and Sour Sauce

食感よく大ぶり海老餡をワンタンの皮で包み、クリスピーに揚げました。



花巻(蒸或炸)

花巻(蒸し又は揚げ) 各 300
Steamed Bun or Fried Bun

花巻を金銀に見立て仕上げました、二通りの違った味わいをお楽しみください。
※お好きな一種をお選びください。



生滾海鮮粥

海鮮入りお粥 2,000
Seafood Congee



生滾皮蛋粥

ピータンと豚肉入りお粥 1,600
Preserved Duck Egg and Pork Congee



生滾魚片粥

魚入りお粥 1,800
Fish Congee