



聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ

Signature Dish

(税込)

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* (100gあたり) 21,000
極上フカヒレの姿煮込み

姿フカヒレのご注文は大きさに応じ、量り売りとさせていただきます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

脆皮炸鷄 *Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style* (半羽) 6,000
国産鶏の姿揚げ(要予約) (1羽) 12,000

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck* (半羽) 8,000
本格窯焼き北京ダック (1羽) 16,000

専用窯で焼き上げた北京ダックはまず皮を包餅で巻いて、次に肉を自家製焼餅にはさんでお召し上がりください。骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。

鳳城鮮魚滑 *Sashimi GuangDong Style* (1名様用) 1,700
魚滑(鮮魚の広東式刺身) ※2名様より承ります。

彩椒牛肉条 *Sauteed Japanese Beef with Paprika* (2名様用) 4,700
国産牛のチンジャオニユウコース

香煎日本牛扒 *Grilled Japanese Beef Filet Steak* (200g) 16,000
和牛ヒレ肉のステーキ

清蒸大閘蟹 *Steamed Shanghai Crab* (オス) 時価
上海蟹の姿蒸し (上海蟹:10月~12月上旬に限定) (メス) 時価

KOKURA HEICHINROU ANNEX

※アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにご相談ください。

※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。※表示価格にサービス料を別途頂戴いたします。

前菜(焼き物・煮物)

Hors d'oeuvre

焼味/滷味

	(税込)
蜜汁叉焼 <i>Barbecued Pork</i>	(2名様用) 3,200
国産豚肩ロース肉の本格窯焼きチャーシュー	
玫瑰油鶏 <i>Boiled Chicken in Homemade Sauce</i>	(2名様用) 3,200
鶏肉の滷水(ロウソイ; 醤油味ダレ) 煮込み	
白切肥鶏 <i>Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce</i>	(2名様用) 3,200
茹で鶏肉 ネギ、生姜ソース	
冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i>	(2名様用) 2,800
大連産クラゲの特製ソース和え	
松花皮蛋 <i>Preserved Duck's Egg</i>	(2名様用) 3,200
ピータン	
三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i>	(2名様用) 3,600
三種前菜の盛り合わせ	
海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i>	(2名様用) 3,800
海鮮入りサラダ	

野菜・豆腐・肉類

Vegetables/Tofu/Meat

蔬菜/豆腐/肉類

香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i>	(2名様用) 2,600
彩り季節野菜の炒め	
蟹肉扒時蔬 <i>Sauteed Vegetables with Red King Crab Meat</i>	(2名様用) 3,600
季節野菜の蟹肉のあんかけ	
瑤柱扒豆腐 <i>Deep Fried Tofu with Dried Scallop Sauce</i>	(2名様用) 2,000
揚げ豆腐の干し貝柱のあんかけ	
川椒麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot and Spicy Sauce</i>	(2名様用) 2,000
四川マーボー豆腐の土鍋煮込み	
梅菜東坡肉 <i>Stewed Pork Belly with Preserved Vegetables</i>	(2名様用) 3,000
トンポーロー(皮付き豚バラ肉と梅菜の煮込み)	
脆皮炸鶏 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i>	(半羽) 6,000
国産鶏の姿揚げ(要予約)	
	(1羽) 12,000
香炸子鶏球 <i>Deep Fried Chicken</i>	(2名様用) 2,000
鶏肉の唐揚げ	
香煎日本牛扒 <i>Grilled Japanese Beef Filet Steak</i>	(200g) 16,000
和牛ヒレ肉のステーキ	
紅焼牛腩筋 <i>Stewed Beef Belly and Brisket with Brown Sauce</i>	(2名様用) 3,700
牛バラ肉とアキレス腱の煮込み	

※アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにご相談ください。

※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。※表示価格にサービス料を別途頂戴いたします。

北京ダック

Roasted Beijing Duck

北京烤鴨

(税込)

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

(半羽) 8,000

本格窯焼き北京ダック

(1羽) 16,000

専用窯で焼き上げた北京ダックはまず皮を包餅で巻いて、次に肉を自家製焼餅にはさんでお召し上がりください。骨付き肉で調理した鴨スープも提供いたします。

フカヒレ・アワビ

Shark's Fin/Abalone

魚翅/鮑

紅焼排翅 *Braised Whole Shark's Fin with Brown Sauce* (100gあたり) 21,000

極上フカヒレの姿煮込み

姿フカヒレのご注文は大きさに応じ、量り売りとさせていただきます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat* (1名様用) 2,800

蟹肉入りフカヒレスープ

干貝燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Dried Scallop* (1名様用) 2,700

干し貝柱入りフカヒレスープ

壕油大鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce* (1枚) 6,800

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

乾煎鮑魚角 *Sauteed Abalone* (2名様用) 6,000

アワビの香り炒め

燕の巣

Bird's Nest

燕窩

上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup* (1名様用) 2,900

海燕の巣入り上湯スープ

蟹肉燴燕窩 *Bird's Nest Soup with Crab Meat* (1名様用) 3,100

蟹肉入り海燕の巣のスープ

海鮮

Seafood

海鮮

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce* (2名様用) 3,600

大海老のチリソース

油泡大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables* (2名様用) 3,600

大海老と季節野菜の炒め

生汁鮮蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce* (2名様用) 3,600

大海老の特製マヨネーズソース和え

蟹肉炒鮮奶 *Sauteed Crab Meat with Fresh Milk* (2名様用) 3,800

蟹肉のミルク炒め

蒜茸蒸帶子 *Steamed Scallop with Garlic Sauce* (1個) 1,800

帆立貝のニンニク香り蒸し

時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables* (2名様用) 4,400

帆立貝と季節野菜の炒め

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce* (2名様用) 2,000

紋甲イカのニンニク香り蒸し

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables* (2名様用) 2,000

紋甲イかと季節野菜の炒め

清蒸大闸蟹 *Steamed Shanghai Crab* (オス) 時 価 _____

上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定) (メス) 時 価 _____

※アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにご相談ください。

※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。※表示価格にサービス料を別途頂戴いたします。

麺・飯

Noodles/Rice

麺/飯

	(税込)
生碼麵 <i>Noodle Soup with Pork and Bean Sprouts</i> サンマー麵 (豚肉細切りともやし入りつゆ麵) 昭和5年に当時の聘珍樓料理長が創案した横浜の麵料理です。もやしがつぶりと入った栄養バランスも抜群のつゆ麵です。	1,200
葱油湯麵 <i>Noodle with Welsh Onion and BBQ.Pork in Soup</i> ネギとチャーシュー入りつゆ麵	1,700
雲吞湯麵 <i>Noodle Soup with wonton</i> ワンタン入りつゆ麵	1,700
酸辣湯麵 <i>Noodle Hot and Sour Soup</i> サンラータン麵	1,900
蝦仁湯麵 <i>Noodle with Shrimp in Soup</i> 海老入りつゆ麵	2,000
叉焼湯麵 <i>Noodle Soup with Roasted Pork</i> チャーシュー入りつゆ麵	2,400
牛腩湯麵 或炒麵 <i>Noodle Soup with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle</i> 牛バラ肉のつゆ麵 又は 焼きそば	2,500
八珍湯麵 或炒麵 <i>Noodle Soup with Vegetables or Stir-fried Noodle</i> 五目つゆ麵 又は 焼きそば	2,700
海鮮湯麵 或炒麵 <i>Noodle Soup with Seafood or Stir-fried Noodle</i> 海鮮つゆ麵 又は 焼きそば	3,200
陶板XO海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Seafood, XO Sauce</i> 特上海鮮入りXO醬陶板焼きそば	5,900
家郷炒米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東郷土風炒めビーフン	1,600
廣州炒飯 <i>Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp</i> チャーシューと海老入りチャーハン	1,600
海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Seafoods</i> 海鮮入りチャーハン	2,200
蟹肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Crab Meat</i> 蟹肉とレタス入りチャーハン	2,300
福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建式あんかけチャーハン	2,400
香煎牛肉炒飯 <i>Stir-Fried Rice with Beef Fillet</i> 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン	4,500
聘珍海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> 特上海鮮入りチャーハン	5,900

点心

DimSum

點心

魚子焼賣 <i>Steamed Pork Dumpling with Fish Roe</i> とび子のせシュウマイ	(1個) 350
鮮蝦餃 <i>Steamed Shrimp Dumpling</i> 海老入り蒸しぎょうざ	(1個) 350
小籠包 <i>Steamed Dumpling with Juicy Pork Meat</i> ショーロンポー	(1個) 350
脆皮炸春卷 <i>Deep Fried Spring Roll</i> はるまぎ	(1本) 350
香煎蘿白糕 <i>Pan Fried Turnip Cake</i> 大根もち	(1個) 350

※アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにご相談ください。

※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。※表示価格にサービス料を別途頂戴いたします。