

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
叉焼包		
チャーシュー入り饅頭	1個	400
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