

聘珍樓の味をご家庭やオフィスでもお楽しみ頂けます

聘珍樓

HEICHINROU

吉祥寺聘珍樓

TAKE OUT MENU

特別価格



一部あたたかいテイクアウトメニュー始めました

温



脆皮炸春卷



はるまき
(2本)550 税込

温



聘珍鍋貼餃



聘珍樓焼き餃子
(2ヶ)531 税込

温



鮮肉燒賣



豚肉シュウマイ
(4ヶ)885 税込

温



松露油時菜



八種野菜の
トリュフオイル炒め
885 税込

温



黒醋古老肉



黒酢のすぶた
1,503 税込

温



乾燒蝦仁



海老のチリソース
1,679 税込

温



乾炒麵



チャーシュー、
もやし入り焼きそば
1,679 税込

温



聘珍叉燒



本格窯焼き
チャーシュー入り
惣菜 4,744 税込

温



八珍炒麵



五目入り焼きそば
2,209 税込

温



腰果鶏丁



鶏肉と
カシューナッツの炒め
1,856 税込

温



厨長沙律



大連産クラゲの
特製ソース和え
2,199 税込

温



凉拌海蜇



シェフサラダ
(海老)
2,386 税込

冷却品



馬拉醬炒飯



馬拉醬チャーハン
1,414 税込

冷却品



廣州炒飯



チャーシューと
海老入りチャーハン
1,591 税込

冷却品



黒糖腰果



黒糖カシューナッツ
810 税込

冷却品



鮮榨菜



浅漬げーサイ
354 税込

ご注文時にお作りいたします。お渡しまでの店内の混雑を避けるため、お電話による事前のご予約をおすすめいたします。

※写真はイメージです。専用の容器にお入れいたします。※テイクアウトメニューの税率は8% (軽減税率) です。
 ※チャーハン商品の品質と食品衛生上、冷却してお渡しいたします。また、涼しい場所で保管して、消費期限内にお召し上がりください。 ※お電話でのご注文をお伺いする際のお名前、ご連絡先は商品お引き取り時の確認に使用させていただきます。 ※市場の入荷状況により料理の内容・価格が変更になる場合がございます。
 ※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。

お電話でのご注文、お問い合わせは下記店舗まで
吉祥寺聘珍樓 : TEL 0422-21-0188
 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-13-6 古谷ビル

上記以外のテイクアウトメニューの詳細は
 ホームページの各店舗ページをご確認ください。
<https://www.heichin.com/info/takeout>



聘珍樓弁当

特別価格

料理長特選弁当 ビジネスシーンにも ご利用いただけます

要予約 255×255×48mm

7,500(税込)

- ハタの葱生姜煎り炒め
- 鮑のオイスターソース煮込み
- はるまき
- ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ
- 海老とニラの包み煎り
- 大海老のチリソース
- 大海老のマヨネーズソース
- 国産牛と季節野菜の炒め
- 浅漬けザーサイ
- 白飯



聘珍樓弁当

要予約 230×230×60mm

4,800(税込)

- 国産牛と季節野菜の黒胡椒炒め
- はるまき
- シュウマイ
- 海老とニラの包み煎り
- 黒酢のすぶた 野菜添え
- 海老のチリソース
- 浅漬けザーサイ
- 白飯



要予約 230×230×60mm

3,000(税込)

- チンジャオロース (豚肉)
- 海老とニラの包み煎り
- シュウマイ
- 色々野菜の塩炒め
- 海老のチリソース
- 鶏肉の唐揚げ 油淋ソース
- 浅漬けザーサイ
- 白飯

■ ご要望、ご予算に応じて調整致します。 ■ 市場の入荷状況により料理の内容が変更になる場合がございます。
■ 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。 ■ お受け取りは直接店舗にてお願い致します。

ご注文お問い合わせ先：TEL. 0422-21-0188/ FAX.0422-21-2068

吉祥寺聘珍樓：東京都武蔵野市吉祥寺本町1-13-6 古谷ビル

聘珍樓
HEICHINROU

吉祥寺聘珍樓 特別価格テイクアウトメニュー

聘珍樓の味をご家庭でお楽しみいただけますよう
テイクアウトメニューを特別価格でご用意いたしました。
ご来店にてのご注文のほか、お電話にてご予約をいただければ
ご希望のお時間にお料理をテイクアウトしていただけます。

TEL : 0422-21-0188

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

聘珍樓招牌菜

シグネチャー・ディッシュ
Signature Dish

(特別価格)

| | 税込 |
|---|------------------|
| 鶏湯海皇翅 Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark) ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み | 注文例(100g) 18,557 |
| 鶏湯大鮑翅 Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark) アオザメフカヒレの姿煮込み | 注文例(100g) 19,440 |

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。

| | |
|--|---------------------------|
| 北京片皮鴨 Roasted Beijing Duck 本格窯焼き北京ダック | (半羽) 7,069 (1羽) 14,139 |
| 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上がりください。 | |
| 脆皮炸鶏 Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style 国産鶏の姿揚げ | (半羽) 5,302 (1羽) 10,605 |
| 鳳城鮮魚滑 Sliced Raw Sea Bream (Sashimi) 魚滑 (真鯛の広東式刺身) | (2名様用) 3,005 |
| 彩椒牛肉条 Sauteed Japanese Beef with Paprika 国産牛肉のチンジャオニューロース | (2名様用) 4,153 |
| 香煎日本牛扒 Grilled Japanese Beef Filet Steak 和牛ヒレ肉のステーキ | (約200g) 14,139 |

焼味・滷味・沙律

Hors d'oeuvre/Salad

焼き物・前菜・サラダ

(特別価格)

税込

| | |
|--|--------------|
| 蜜汁叉燒 <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) 2,829 |
| 冷拌海蜇 <i>Sliced Jelly Fish</i> クラゲの特製ソース和え | (2名様用) 2,199 |
| 什錦泡菜 <i>Mix Pickled Vegetables</i> いろいろ野菜の酢漬け | (2名様用) 1,326 |
| 三色拼盆 <i>Three Delicacy Combination Platter</i> 三種前菜の盛り合わせ | (2名様用) 3,181 |
| 焼味拼盆 <i>Roasted Meat Combination Platter</i> 広東焼き物の盛り合わせ | (2名様用) 3,888 |
| 鳳城鮮魚滑 <i>Sliced Raw Sea Bream (Sashimi)</i> 魚滑(真鯛の広東式刺身) | (2名様用) 3,005 |
| 海鮮拌沙律 <i>Seafood Salad</i> 海鮮入りサラダ | (2名様用) 3,358 |
| 煎麵沙律 <i>Pan-fried Noodles Salad</i> パリパリ麺のせサラダ | (2名様用) 1,591 |
| 鮮蔬沙律 <i>Green Salad</i> 季節野菜サラダ | (2名様用) 972 |

肉類・蔬菜・豆腐

Meat/Vegetables/Tofu

肉類・野菜・豆腐

| | |
|---|---------------------------|
| 香炸子鷄 <i>Deep-fried Chicken</i> 国産鶏の唐揚げ | (2名様用) 1,768 |
| 脆皮炸鷄 <i>Deep-fried Whole Chicken Cantonese Style</i> 国産鶏の姿揚げ | (半羽) 5,302 (1羽) 10,605 |
| 鎮江東坡肉 <i>Stewed Pork Belly</i> トンポーロー(皮付き豚バラ肉の煮込み) | (2名様用) 2,652 |
| 紅燒牛腩筋 <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) 3,270 |
| 香炒季節菜 <i>Stir-fried Seasonal Vegetables</i> 彩り季節野菜の炒め | (2名様用) 2,298 |
| 蠔油香菇菜胆 <i>Chinese Vegetables and Shiitake Mushroom</i> 青梗菜と椎茸のオイスターソース煮込み | (2名様用) 1,768 |
| 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) 3,181 |
| 瑤柱扒豆腐 <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) 1,768 |

※表示価格の税率は8%(軽減税率)です。

北京烤鴨

Roasted Beijing Duck

北京ダック

(特別価格)

税込

北京片皮鴨 *Roasted Beijing Duck*

(半羽) 7,069

本格窯焼き北京ダック

(1羽) 14,139

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。

排翅

Whole Shark's Fin

姿フカヒレ

鶏湯海皇翅 *Braised Whole Shark's Fin (Blue Shark)*

注文例(100g) 18,557

ヨシキリザメフカヒレの姿煮込み

鶏湯大鮑翅 *Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)*

注文例(100g) 19,440

アオザメ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。

散翅・燕窩・鮑

Shark's Fin/Bird's Nest/Abalone

フカヒレ・燕の巣・鮑

蟹肉燴魚翅 *Shark's Fin Soup with Crab Meat*

(1名様用) 2,475

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) 2,386

干し貝柱入りフカヒレスープ

上湯燉燕窩 *Bird's Nest Superior Soup*

(1名様用) 2,652

海燕の巣入り上湯スープ

蠔油炆鮑甫 *Braised Abalone with Oyster Sauce*

(1枚) 6,009

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) 5,302

アワビの香り炒め

海鮮

Seafood

海鮮

時蔬炒蝦仁 *Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 2,386

海老と季節野菜の炒め

乾焼大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老のチリソース

時蔬大蝦球 *Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,358

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) 3,358

大海老の特製マヨネーズソース和え

蒜茸蒸蝦球 *Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce*

(2名様用) 3,358

大海老のニンニク香り蒸し

百花松叶蟹拵 *Deep Fried Snow Crab Claw Wrapped in Minced Shrimp*

(1本) 1,061

ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

時蔬炒三鮮 *Sauteed Seafood with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,888

三種海鮮と季節野菜の炒め

時蔬炒帶子 *Sauteed Scallop with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,888

帆立貝と季節野菜の炒め

時蔬炒螺片 *Sauteed Whelk with Seasonal Vegetables*

(2名様用) 3,093

ツブ貝と季節野菜の炒め

時蔬炒鮮魷 *Sauteed Cuttlefish Seasonal Vegetables*

(2名様用) 1,768

イカと季節野菜の炒め

蒜茸蒸鮮魷 *Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce*

(2名様用) 1,768

イカのニンニク香り蒸し

香葱石斑魚 *Sauteed Garoupa with Scallion and Ginger*

(2名様用) 3,358

ハタのネギ、生姜煎り炒め

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

炒麵・炒飯

Stir-fried Noodle

焼きそば・チャーハン

焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定ください。

税込

| | |
|---|-------|
| XO什蔬炒麵 <i>Stir-fried Noodle, Vegetables with XO Sauce</i> 色々野菜のXO醬焼きそば 又は カタ焼きそば | 1,680 |
| 八珍炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Meat and Vegetables</i> 五目入り焼きそば 又は カタ焼きそば | 2,209 |
| 牛腩炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Braised Beef Brisket</i> 牛バラ肉入り焼きそば 又は カタ焼きそば | 2,209 |
| 蝦仁炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Shrimp and Vegetables</i> 海老入り焼きそば 又は カタ焼きそば | 1,857 |
| 海鮮炒麵 <i>Stir-fried Noodle with Various Seafoods</i> 海鮮入り焼きそば 又は カタ焼きそば | 3,093 |
| 家郷米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp</i> 広東式焼きビーフン | 1,258 |
| 星州炒米粉 <i>Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor</i> シンガポール式カレービーフン | 1,414 |
| 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 | 1,591 |
| 海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Seafood</i> 海鮮入りチャーハン | 2,298 |
| 上湯炒飯 <i>Stir-fried Rice in Superior Broth</i> 極上スープがけ海鮮入りチャーハン | 2,829 |
| 香煎牛肉炒飯 <i>Stir-fried Rice with Japanese Beef</i> 国産牛肉の香り焼き入りチャーハン | 3,977 |
| 特上海鮮炒飯 <i>Stir-fried Rice with Superior Seafood</i> 特上海鮮入りチャーハン | 5,214 |
| 福建炒飯 <i>Stir-fried Rice Fujianese Style</i> 福建あんかけチャーハン | 2,209 |

聘珍樓盒飯

Heichinrou Box Lunch

聘珍樓弁当

| | |
|---|-------|
| 聘珍樓盒飯 <i>Heichinrou Box Lunch</i> 聘珍樓弁当 3000 | 3,000 |
| 聘珍樓盒飯 <i>Heichinrou Box Lunch</i> 聘珍樓弁当 5250 | 4,800 |
| 聘珍樓盒飯 <i>Heichinrou Box Lunch</i> 料理長特選弁当 | 7,500 |

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

点心

Dim Sum

点心

(特別価格)

税込

| | | | |
|-----------------------------|---|-------|-------|
| 水晶蝦餃皇 海老入り蒸しぎょうざ | <i>Steamed Dumpling with Shrimp</i> | (2個) | 531 |
| 金絲魚翅餃 フカヒレ入り蒸しぎょうざ | <i>Steamed Dumpling with Shark's Fin</i> | (2個) | 531 |
| 翡翠鮮貝餃 帆立貝入り蒸しぎょうざ | <i>Steamed Dumpling with Scallop</i> | (2個) | 663 |
| 蠔油鮮竹卷 湯葉巻きのオイスターソース | <i>Steamed Roled Soy Milk Skin with Oyster Sauce</i> | (2本) | 751 |
| 魚子焼賣皇 とび子のせシュウマイ | <i>Steamed Dumpling (Siu Mai)</i> | (2個) | 531 |
| 蠔油叉焼包 チャーシュー入り饅頭 | <i>Steamed Bun with Barbecued Pork</i> | (1個) | 354 |
| 脆炸獅子球 海老団子の揚げもの | <i>Fried Shrimp Ball</i> | (2個) | 442 |
| 生煎韭菜餅 海老とニラの包み煎り | <i>Pan-Fried Dumpling with Shrimp & Leek</i> | (2個) | 531 |
| 脆皮炸蝦仁 海老の衣揚げ | <i>Crispy Fried Shrimp</i> | (2本) | 840 |
| 脆皮炸春卷 はるまき | <i>Spring Roll</i> | (2本) | 550 |
| 安蝦咸水角 五目入り揚げもちぎょうざ | <i>Fried Rice Cake Dumpling</i> | (2個) | 531 |
| 水餃子 水ぎょうざ 生ニンニク添え | <i>Boiled Dumpling Stuffed with Pork and Vegetables</i> | (4個) | 442 |
| 花巻(蒸或炸) 花巻 | <i>Steamed Bun or Fried Bun</i> | (1個) | 265 |
| 小肉包 肉まん | <i>Steamed Bun with Pork</i> | (1個) | 354 |
| 上湯雲吞 ワンタン入り上湯スープ | <i>Wontun Soup</i> | (2個入) | 796 |
| 豉汁蒸排骨 スペアリブの豆豉蒸し | <i>Spareribs in Chinese Blackbean Sauce</i> | | 1,060 |
| 白灼時菜 季節野菜の湯引き オイスターソース添え | <i>Boiled Season Vegetables</i> | | 972 |

甜品

Dessert

デザート

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|--|-----|
| 豆乳杏仁豆腐 豆乳入り杏仁豆腐 | <i>Almond and Soymilk Jelly</i> | | 550 |
| 鮮果杏仁豆腐 フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 | <i>Almond Jelly with Fruit</i> | | 796 |
| 芒果布甸 マンゴープリン | <i>Mango Pudding</i> | | 619 |
| 鴛鴦杏仁豆腐 マンゴーと杏仁の二色豆腐 | <i>Almond Jelly and Mango Jelly</i> | | 708 |
| 豆沙芝麻球 こし餡入り胡麻団子 | <i>Sesame Dumpling</i> | | 265 |

※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

聘珍小菜



※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

(特別価格)

定番メニュー

税込

| | |
|---|-------|
| 青瓜海蜇頭 <i>Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce</i> クラゲの頭と胡瓜の和え物 | 1,944 |
| 厨長蝦仁沙律 <i>Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(海老) 燻製海老、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、 フライドガーリック、揚げワントン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実) | 2,386 |
| 厨長扇貝沙律 <i>Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad</i> シェフサラダ(帆立貝) 燻製帆立貝、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、 フライドガーリック、揚げワントン皮、ミックスナッツ(カボチャの種、アーモンドスライス、松の実) | 3,712 |
| 麻辣拌青瓜 <i>Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce</i> 胡瓜の麻辣ニンニクソース和え | 749 |
| 鲜榨菜 <i>Pickled Sichuan Vegetables</i> 浅漬けザーサイ | 354 |
| 干烧蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Chili Sauce</i> 海老のチリソース | 1,679 |
| 麻辣蝦仁 <i>Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce</i> 海老の麻辣(マラー)ソース | 1,679 |
| 腰果鶏丁 <i>Sauteed Chicken and Cashew nut</i> 鶏肉とカシューナッツの炒め | 1,856 |
| 彩椒牛肉条 <i>Sauteed Japanese Beef with Paprika</i> 国産牛のチンジャオニューウロス | 4,153 |
| 黑醋古老肉 <i>Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce</i> 黒酢のすぶた | 1,503 |
| 青椒肉絲 <i>Sauteed Pork with Sweet Pepper</i> チンジャオロース(豚肉) | 972 |
| 回鍋肉 <i>Sauteed Vegetables with Pork</i> ホイコーロウ | 1,149 |
| 麻婆豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce</i> 四川マーボー豆腐の土鍋煮込み | 1,326 |
| 聘珍麻辣豆腐 <i>Braised Tofu with Hot & Sichuan Pepper Sauce</i> 麻山椒 [*] 入りマーボー豆腐 | 1,326 |

※麻山椒・・・麻(マー)とは舌がしびれる辛さを指します。麻山椒は花椒(ホアジャオ)と呼ばれる四川省産の青山椒のことで、爽やかで鼻にぬける強い香りが特徴です。

聘珍小菜



※表示価格の税率は8% (軽減税率) です。

(特別価格)

定番メニュー

| | 税込 |
|--|------------|
| 松露油季節菜 <i>Sauteed Vegetables with Truffle Oil</i> 八種野菜のトリュフオイル炒め | 885 |
| 豆芽炒河粉 <i>Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive</i> もやしと黄ニラの河粉 [*] (ホーフアン)炒め [*] 河粉: 米粉で作った麺 | 1,060 |
| 水餃子 <i>Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables</i> 水ぎょうざ、生ニンニク添え | 442 |
| 蟹肉粟米湯 <i>Corn Soup with Crab Meat</i> 蟹肉入りコーンスープ | (1名様用) 708 |

期間限定メニュー

| | 税込 |
|--|-------|
| 木耳炒蓮藕 <i>Sauteed Judas's-ear and Lotus and pine nut</i> 黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め | 619 |
| 馬拉炒通菜 <i>Stir Fried Water Spinach with Malay sauce</i> 空心菜の馬拉醬炒め | 885 |
| 蠔油炒野菌 <i>Sauteed Mushrooms with Oyster Sauce</i> 色々きのこのオイスターソース炒め | 1,149 |
| 沙茶牛肚煲 <i>Stewed Beef Tripe and Japanese White Radish with Shacha Sauce</i> 牛ハチノスと大根の沙茶醬煮込み | 1,149 |
| 香辣肉菘茄瓜 <i>Stewed Eggplant with Ground Pork and Hot Sauce</i> 豚挽き肉と茄子の麻婆醬煮込み | 1,237 |
| 豆豉粉絲鮮蜆 <i>Stewed Clams and Bean-Starch Vermicelli with Black Bean Sauce</i> あざりと春雨の豆豉醬(トウチジャン)煮込み | 1,503 |
| 浙醋姜猪脚 <i>Stewed Pork Trotter with Black Vinegar</i> 豚足、生姜の黒酢煮込み | 1,591 |
| 叉燒炒蒟蒻米 <i>Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce</i> チャーシューとレタスのコンニャク米 [*] チャーハン [*] コンニャク米...お米の代用品で、コンニャクを米粒大にした加工品。 コンニャクは不溶性食物繊維が豊富で、腸内の濁物を体外へ排出させる作用に優れています。 | 1,591 |
| 咖哩牛脛飯 <i>Rice with Beef Curry</i> 牛スネ肉のカレーあんかけご飯 | 885 |