

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
松露油季節菜 八種野菜のトリュフオイル炒め	1,000
蟬皇恵山鮑 函館産恵山鮑のオイスターソース煮込み	1名様用 6,500
蒜茸蒸帆立貝 北海道産活帆立貝のニンニク醬蒸し	1名様用 1,600
千島汁脆皮蝦 海老のオーロラソース和え	1名様用 950
蟹肉炆腐皮冬瓜件 ズワイ蟹、湯葉、冬瓜の塩味煮込み	1名様用 900
孜然炒花枝片 モンゴウイカのクミン炒め	1名様用 1,000
姜葱炆鶏球 みらのく清流どりのネギ、生姜煮込み	1名様用 1,300
叉焼包 チャーシュー入り饅頭	1個 400
馬拉蝦粒炒飯 海老入り馬拉醬チャーハン	1名様用 800
生菜叉燒荷蘭米 チャーシューとレタスのコンニャク米チャーハン	1,800
炸醬寬条麵 ジャージャー麵	1,600

※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※市況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
HEE HING LOU

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料、10%を別途頂戴いたします



本格窯焼きチャーシュー
Barbecued Pork
蜜汁叉焼

1,300



茹で国産鶏肉の唐辛子ニンニクソースがけ
Boiled Chicken with Garlic and Hot Sauce
将珍口水鶏

2,100



茹で国産鶏肉 ネギ・生姜ソース
Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce
白切肥鶏

2,000



国産鶏肉の^{ルーソイ}湯水煮込み
Boiled Chicken in Homemade Sauce
玫瑰油鶏

2,100

※湯水(ルーソイ): 醤油、八角、陳皮、甘草、月桂樹、草果(カルダモン)、中国冰糖、ネギ、生姜をベースに何年も煮ぎ足し煮ぎ足しを繰り返している当店自慢の湯水です。



ピータン豆腐
Bean Curd and Preserved Duck's Egg with Soy Sauce
皮蛋拌豆腐

1,200



クラゲの頭と胡瓜の和え物
Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce
青瓜海蜇頭

2,200



シェフサラダ(海老)
Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad
厨長蝦仁沙律

2,700

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、揚げワンタン皮、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)



シェフサラダ(帆立貝)
Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad
厨長扇貝沙律

3,500

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、揚げワンタン皮、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)

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



胡瓜の麻辣 (マラー) ニンニクソース和え
Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce
麻辣拌青瓜

900



白菜の酢漬け
Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce
酸辣白菜

700



浅漬けザーサイ
Pickled Sichuan Vegetables
鲜榨菜

400



海老と玉子の炒め
Sautéed Peeled Shrimp and Egg
滑蛋蝦仁

1,900



海老のチリソース
Sautéed Peeled Shrimp with Chili Sauce
干燒蝦仁

1,900



海老の麻辣 (マラー) ソース
Sautéed Peeled Shrimp with Hot Sauce
麻辣蝦仁

1,900

・2・ アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでご相談ください。季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



鶏肉とカシューナッツの炒め
Sautéed Chicken and Cashew nut
腰果鶏丁

2,100



国産牛のチンジャオニュービー
Sautéed Japanese Beef with Popo
彩椒牛肉条

1,700



黒酢のすぶた
Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce
黑醋古老肉

1,700



チンジャオロース (豚肉)
Sautéed Pork with Sweet Pepper
青椒肉絲

1,100



ホイコーロウ
Sautéed Vegetables with Pork
回鍋肉

1,300



四川マーボー豆腐の土鍋煮込み
Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce
麻婆豆腐

1,500



麻山椒入りマーボー豆腐
Braised Tofu with Hot & Sichuan Pepper Sauce
辣珍麻辣豆腐

1,500

※麻山椒…麻(マラー)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黄山椒のことで、爽やかで鼻に
ぬける強い香りが特徴です。

・3・ アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでご相談ください。季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



八種野菜のトリュフオイル炒め
Sautéed Vegetables with Truffle Oil
松露油季節菜

1,000



もやしと黄ニラの河粉(ホーフン)炒め
Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive
豆芽炒河粉

1,200

※河粉：米粉で作った麺



生煎包(サンチンバオ)
Pan-Fried Baozi Stuffed with Pork
生煎包

700



聘珍樓焼きぎょうざ
Pan-Fried Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables
鍋貼餃

600



水ぎょうざ、生ニンニク添え
Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables
水餃子

500



蟹肉入りコーンスープ
Corn Soup with Crab Meat
蟹肉粟米湯

1,500

・4・

アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでご確認ください。季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

期間限定

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め
Sautéed Judas's-ear and Lotus and pine nut
木耳炒蓮藕

700



冬瓜の干し貝柱あんかけ
Wax gourd with Dried scallop starchy sauce
干貝扒冬瓜

1,200



インゲン、干し海老のオリーブ漬け菜炒め
Sautéed Kidney and Dried Shrimp with Pickled Olive leaf
覆菜蝦干四季豆

2,000



空心菜の馬拉醬炒め
Stir Fried Water Spinach with Belachan Sauce
馬拉醬炒通菜

1,000



牛ハチノスと大根の沙茶醬(サチャージェン)煮込み
Stewed Beef Tripe and Japanese White Radish with Shacha Sauce
沙茶蘿白牛肚

1,000



白身魚と漬け菜、唐辛子の煮込み
Boiled Fish with Pickled Vegetable and Chili
酸菜魚

2,400

・5・ アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでご確認ください。季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

期間限定

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



牛肉の水烹 (スイズク)※
Sichuan Boiled Beef
水烹牛肉

2,000

※水烹料理とは
山椒と唐辛子を効かせた油で煮込んだ四川・重慶の名物料理。



白身魚の水烹 (スイズク)※
Sichuan Boiled Fish
水烹魚

3,000



塩卵、椎茸、豚バラ肉入りちまき
Chinese Sticky Rice Wrapped in Bamboo Peels
廣東粽子

1,000



牛スネ肉のカレーあんかけご飯
Rice with Beef Curry
咖喱牛腩飯

1,000



色々きのこの伊府麵、トリュフオイルの香り
Stewed Noodles with Various Mushroom, Truffle Oil
松露油什菇伊麵

1,200



※
チャーシューとレタスのコンニャク米 チャーハン
Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce
叉焼炒蒟蒻米

1,800

※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、腸内の湿物を体外へ排出させる作用に優れています。

北京烤鸭

Roasted Beijing Duck

25. 北京片皮鴨 Roasted Beijing Duck

26. 本格窯焼き北京ダック

専用窯で焼き上げた北京ダックはまず皮を包紙で巻いて、次に肉を自家製焼酎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。

北京ダック

(税込)

25 (半羽) 8,000

26 (1羽) 16,000

紅焼排翅

Whole Shark's Fin

27. 鰐湯海皇翅 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) 21,000

28. 鰐湯大蛇翅 Braised Whole Shark's Fin (Mako Shark)

アオザメフカヒレの姿煮込み

注文例(100g) 22,000

※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

29. 蟹肉増魚翅 Shark's Fin Soup with Crab Meat

蟹肉入りフカヒレスープ

(1名様用) 2,800

31. 干貝増魚翅 Shark's Fin Soup with Dried Scallop

干し貝柱入りフカヒレスープ

(1名様用) 2,700

33. 上湯燉燕窩 Bird's Nest Superior Soup

海燕の巣入り上湯スープ

(1名様用) 3,000

34. 紅焼乾鮑魚 (34個) Braised Superior Dried Abalone (One piece 17g)

干し鮑の姿煮込み (乾燥時1個約17g)

(1個) 20,000

35. 醤油大蛇膏 Braised Abalone with Oyster Sauce

厚切りアワビのオイスターソース煮込み

(1枚) 6,800

37. 乾煎鮑魚角 Sauteed Abalone

アワビの香り炒め

(2名様用) 6,000

蝦

Shrimp / Prawn

海老

38. 時蔬炒蝦仁 Sauteed Shrimp with Seasonal Vegetables

海老と季節野菜の炒め

(2名様用) 2,700

39. 乾焼大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Chili Sauce

大海老のチリソース

(2名様用) 3,800

40. 時蔬大蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Seasonal Vegetables

大海老と季節野菜の炒め

(2名様用) 3,800

41. 生汁鮮蝦球 Sauteed Peeled Prawn with Mayonnaise Sauce

大海老の特製マヨネーズソース和え

(2名様用) 3,800

42. 蒜茸蒸蝦球 Steamed Peeled Prawn with Garlic Sauce

大海老のニンニク香り蒸し

(2名様用) 3,800

表示価格にサービス料10%を別途記載いたします。

- 74
43. 清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai
上海蟹の姿蒸し (上海蟹)
45. 蟹肉炒鮮奶 Sauteed Crab
蟹肉のミルク炒め
46. 百花松叶蟹钳 Deep Fried S
ズワイ蟹爪の海老すり身
47. 芙蓉蟹 Sauteed Eg
カニ玉
48. 時蔬炒三鮮 Sauteed S
三種海鮮と季節野菜
49. 時蔬炒帶子 Sauteed
帆立貝と季節野菜の炒め
50. 時蔬炒螺片 Sauteed
ツブ貝と季節野菜の炒め
51. 時蔬炒鮮魷 Sauteed
イカと季節野菜の炒め
52. 蒜茸蒸鮮魷 Steamed
イカのニンニク香り蒸し
53. 香蔥石斑魚 Sau
ハタのネギ、生姜
- 鍋粿・粥
54. 八珍鍋粿 (C
おこげの五目粥)
55. 海鮮鍋粿
おこげの海鮮
56. 廣東海鮮粥
海鮮入りお粥
57. 松花皮蛋粥
ピータン入り
58. 油条鷄片粥
鶏肉と油条
59. 生菜杞子
レタスとク

ハリスダック
(税込)
25. (半羽) 8,000
26. (1羽) 16,000
皆様にはさんでお返し申し上げます。

姿フカヒレ

注文例(100g) 21,000

注文例(100g) 22,000

しくはスタッフまでお尋ねください。

フカヒレ・燕の巣・鮑

(1名様用) 2,800

(1名様用) 2,700

(1名様用) 3,000

(1個) 20,000

(1枚) 6,800

(2名様用) 6,000

海老

(2名様用) 2,700

(2名様用) 3,800

(2名様用) 3,800

(2名様用) 3,800

(2名様用) 3,800

海鮮

Seafood

43. 清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai Crab
上海蟹の姿蒸し (上海蟹: 10月~12月上旬に限定)

45. 蟹肉炒鮮奶 Sautéed Crab Meat with Fresh Milk
蟹肉のミルク炒め

46. 百花松叶蟹钳 Deep Fried Snow Crab Claw Wrappedin Minced Shrimp
ズワイ蟹爪の海老すり身包み揚げ

47. 芙蓉蟹 Sautéed Egg with Crab Meat
カニ玉

48. 時蔬炒三鮮 Sautéed Seafood with Seasonal Vegetables
三種海鮮と季節野菜の炒め

49. 時蔬炒帶子 Sautéed Scallop with Seasonal Vegetables
帆立貝と季節野菜の炒め

50. 時蔬炒螺片 Sautéed Whelk with Seasonal Vegetables
ツブ貝と季節野菜の炒め

51. 時蔬炒鮮魷 Sautéed Cuttlefish Seasonal Vegetables
イカと季節野菜の炒め

52. 蒜茸蒸鮮魷 Steamed Cuttlefish with Garlic Sauce
イカのニンニク香り蒸し

53. 香葱石斑魚 Sautéed Garoupa with Scallion and Ginger
ハタのネギ、生姜煎り炒め

鍋耙・粥

Fried Rice Cracker / Congee

54. 八珍鍋耙 Chopsuey with Fried Rice Cracker
おこげの五目あんかけ

55. 海鮮鍋耙 Seafoods with Fried Rice Cracker
おこげの海鮮あんかけ

56. 廣東海鮮粥 Congee with Seafoods
海鮮入りお粥

57. 松花皮蛋粥 Congee with Preserved Duck's Egg
ピータン入りお粥

58. 油条鷄片粥 Congee with Chicken
鶏肉と油条入りお粥

59. 生菜杞子粥 Congee with Lettuce and Goji Berries
レタスとクコの実入りお粥

海鮮

(税込)

43. (オス) 時 価
44. (メス) 時 価

(2名様用) 3,800

(1.45) 1,200

(2名様用) 2,500

(2名様用) 4,200

(2名様用) 4,200

(2名様用) 3,500

(2名様用) 2,000

(2名様用) 2,000

(2名様用) 3,800

おこげ・お粥

(2名様用) 3,900

(2名様用) 4,100

(1名様用) 1,900

(1名様用) 1,500

(1名様用) 800

(1名様用) 800

麺・飯

Noodles/Rice

麺・飯

- 種類 61. 生 碼 麵 *Soup Noodle with Pork and Bean Sprouts* (税込)
サンマー麵 (豚肉細切りともやし入りつゆ麵) 1,300
昭和5年に当時の調理師が考案した横浜の麺料理です。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。
62. 葱油湯麵 *Soup Noodle with pring Onion and BBQ Pork* 1,600
細切りチャーシューとネギ入りつゆ麵
63. 雲吞湯麵 *Soup Noodle with Wonton* 1,700
ワンタン入りつゆ麵
64. 叉焼湯麵 *Soup Noodle with Roasted Pork* 2,400
チャーシュー入りつゆ麵
65. 廣州千炒麵 *Stir-fried Noodle with Pork & Bean Sprouts* 1,900
豚肉ともやし入り、広州式炒めそば
- 焼きそばの焼き方は「普通」、「カタ焼き」とご指定下さい。
66. XO什蔬湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Vegetables XO Sauce or Stir-fried Noodle* 1,900
色々野菜のXO醬つゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば
66 67 69
70. 八珍湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Meat and Vegetables or Stir-fried Noodle* 2,300
五目入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば
70 71 73
74. 牛腩湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Braised Beef Brisket or Stir-fried Noodle* 2,500
牛バラ肉入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば
74 75 77
78. 蝦仁湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Shrimp and Vegetables or Stir-fried Noodle* 2,100
海老入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば
78 79 81
82. 海鮮湯麵 或 炒麵 *Soup Noodle with Various Seafoods or Stir-fried Noodle* 3,300
海鮮入りつゆ麵 又は 焼きそば 又は カタ焼きそば
82 83 85
- ビーフン 86. 家鄉米粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Pork and Shrimp* 1,600
広東式焼きビーフン
87. 星州炒米粉 *Stir-fried Rice Vermicelli with Curry Flavor* 1,600
シンガポール式カレービーフン
- ご飯類 88. 廣州炒飯 *Stir-fried Rice with Roasted Pork and Shrimp* 1,600
チャーシューと海老入りチャーハン
89. 海鮮炒飯 *Stir-fried Rice with Seafood* 2,400
海鮮入りチャーハン
90. 上海炒飯 *Stir-fried Rice in Superior Broth* 3,000
極上スープかけ海鮮入りチャーハン
91. 香煎牛肉炒飯 *Stir-fried Rice with Japanese Beef* 4,500
国産牛肉の香り焼き入りチャーハン
92. 特上海鮮炒飯 *Stir-fried Rice with Superior Seafood* 5,700
特上海鮮入りチャーハン
93. 福建炒飯 *Stir-fried Rice Fujianese Style* 2,300
福建あんかけチャーハン

表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

吉祥寺聘珍樓



※点心は数量限定生産の為、売り切れの際はご容赦くださいますようお願いいたします。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。

(税込)



水晶蝦餃 2個 600
海老入り蒸しぎょうざ
Steamed Dumpling with Shrimp



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



帆立貝入り蒸しぎょうざ 2個 600
帆立貝入り蒸しぎょうざ
Steamed Dumpling with Scallop



灌湯小籠包 4個 800
ショーロンポー
Shanghai Style Steamed Meat Dumpling



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



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



鶏包 1個 400
鶏肉入り饅頭
Steamed Bun with Chicken



小肉包 1個 400
肉まん
Steamed Bun with Pork



1個 400
チャーシュー入り饅頭
Steamed Bun with Barbecued Pork



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



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



2個 600
聘珍焼ぎょうざ
Pan-Fried Dumpling Stuffed with Pork and Vegetables



2本 500
香煎長巻餃
長巻焼ぎょうざ
Pan-Fried Pork and Vegetable Roll



1個 300
大根もち
Pan-Fried Japanese Radish Cake



2本 950
脆皮炸蝦仁
海老の衣揚げ
Crispy Fried Shrimp



2個 500
脆炸獅子球
海老団子の揚げもの
Fried Shrimp Ball



2本 700
はるまき
Spring Roll



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



2個入 900
上湯雲吞
ワンタン入りスープ
Wonton Soup



1,200
肢汁蒸排骨
スペアリブの豆豉蒸し
Spareribs in Chinese Blackbean Sauce



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



1,900
海鮮入りお粥
Seafood Congee



1,500
ピータン入りお粥
Congee with Preserved Duck's Egg



800
鶏肉と油条入りお粥
Congee with Chicken



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



1,100
白灼時蔬
季節野菜の湯引き
Boiled Season Vegetables

聘珍樓
HEICHINSO

吉祥寺聘珍樓

香港甜品

Hong Kong Dessert



醬香杏仁豆腐

マンゴーと杏仁の
二色豆腐
Mango and Almond Jelly
800

豆乳で作った杏仁豆腐とマン
ゴー風味の杏仁豆腐です。
豆乳の甘味とマンゴーの酸味
がほどよく絶妙にあります。



豆乳杏仁豆腐

豆乳入り杏仁豆腐
Almond and Soymilk Jelly
700

豆乳でコクをプラスした当店オ
リジナル豆乳杏仁豆腐。ヘル
シーで女性の方にも人気です。



芒果布甸

マンゴープリン
Mango Pudding
700

成熟したマンゴーを惜しみなく
使用した人気の一品です。



鮮果杏仁豆腐

フレッシュフルーツ入り
杏仁豆腐
Almond Jelly with Fruit
1,300

季節のフルーツをふんばんに使用
した当店人気の杏仁豆腐です。
※季節により盛り付けは異なります。



黒蜜杏仁豆腐

黒みつ杏仁豆腐
Almond Jelly with
Brown Sugar Syrup
700

オリジナル杏仁豆腐に黒糖で
作った蜜をかけました。

税込

※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
※季節や市場入荷の状況により盛り付けは写真と異なる場合がございます。



蜂蜜菓香

はちみつ亀ゼリー
Herbal Jelly with Honey
700

クリームとはちみつをかけてほ
のかな苦みが和らぎます。



豆沙芝麻球

こし餡入り胡麻団子
Sesame Dumpling
300

香港甜品の定番、胡麻団子。当
店ではこし餡を使用しておりま
す。胡麻の風味をお楽しみくだ
さい。



福至蛋撻

福至蛋撻
Fortune Egg Tart
600

いくつもの層からなるパイ生地
の奥がわりと、餡のふんわり感を
お楽しみください。



季節冰淇淋

季節のアイスクリーム
Seasonal Fruit Ice Cream
800

旬のフルーツなどを使用した自
家製アイスクリームをお楽しみ
ください。



中國茶

chinese TEA