日本に現存する最古の中国料理店

聘珍樓

HEICHINROU

聘珍樓、百三十余年の変遷は
中国料理の伝統とともに・・・。

1884年(明治17年)、聘珍樓は横浜で産声をあげました。たくさんの外国船が行き交い、日本で初めての蒸気機関車が煙をあげて走っていた時代です。以来130余年、日本に現存する最古の中国料理店として多くのお客様にご愛顧いただいております。「良き人、素晴らしき人が集まり来る館」という「聘珍樓」の名に込められた思いと、お客様にひたすら尽くし、吟味された素材で織りなす料理人たちの真剣勝負の数々。私たちはこれからも、その土地の食材と中国料理の伝統と技をもって、美味しく楽しい料理を提供してまいります。

屋号

屋号の「聘珍樓」に込められた想いは、
「聘」は迎える心。
「珍」は尊ぶ心。
つまり、
「良き人、素晴らしき人が集まり来る館」。
という意味になります。

「良き人、素晴らしき人が集まり来る館」という意味合いを持つ聘珍樓の屋号の由来は、中国古代の文献である「 礼記 (らいき) (禮記) 」に収められた「儒行」の一節、「儒有席上之珍以待聘(儒者は宴席の佳肴の如きで、良き人品と道徳を備えて招聘登用されるのを待つものだ)」にあります。

基本理念

聘珍樓は「**素材主義**」と称して、レストラン及び食品製造においてより良い素材を用い、その素材のもち味がいかようにして最大限発揮されるかを究極まで探求する。また、「**安心安全**」をもっとも重要な前提として、安全で健康な体づくりに寄与する食を提供する。そして、世界一優れた素材に恵まれている日本において「**日本でしかできない**」レストランにおける料理の提供、及び食品の提供をすることを基本理念といたしております。

聘珍樓 総料理長 西崎英行

日比谷聘珍樓

Hibiya Heichinrou

TEL:03-3508-0555

SPACE

日比谷公園のほとり。地上 28 階、眼下に広がる眺望と広州名菜をお楽しみください。

MENU

イメージ写真

季節のコース …… 10,300円～　　ランチコース …… 4,600円～

※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※季節によってメニュー内容･価格が変わります。　※メニューの詳細はHPをご覧ください。

https://www.heichin.com/

ACCESS&INFO

日比谷聘珍樓　〒100-0011東京都千代田区内幸町2-2-2富国生命ビル28F

平　日　11:00～15:00／17:00～22:00
土曜日　11:00～22:00
休館日　日曜･祝日

※感染症の拡大防止に向け、営業時間が変更になる場合がございます。

吉祥寺聘珍樓

Kichijoji Heichinrou

TEL:0422-21-0188

SPACE

この店のコンセプトは「個室」。プライベート感覚でお寛ぎいただけます。

MENU

イメージ写真

季節のコース …… 6,600円～　　ランチコース …… 2,100円～

※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※季節によってメニュー内容･価格が変わります。　※メニューの詳細はHPをご覧ください。

https://www.heichin.com/

ACCESS&INFO

吉祥寺聘珍樓　〒180-0004　東京都武蔵野市吉祥寺本町1-13-6　新古谷ビル

平　日　11:00～15:00／17:00～22:00
土曜日　11:00～22:00
休館日　不定休

※感染症の拡大防止に向け、営業時間が変更になる場合がございます。

聘珍樓の薬膳

イメージ写真

聘珍樓の薬膳料理は、中国料理にもとから備わる「薬食同源」に注目し、健康・美容の目的を叶える中国伝統医学のセオリーに基づき食材の力を組み合わせ、体の内側へ届けていくものです。

これらの料理には、中国食材の宝であるふかひれ、なまこ、スッポン、烏骨鶏、クコの実、なつめなどもふんだんに使います。古来からの長寿食材には免疫力増強、抗酸化、保湿力改善、血流改善などの効果が高いことが最近の研究で解明されてきており、中国料理は現代の要求を満たすアンチエイジング・フードとして、今、新たな脚光を浴びています。

聘珍樓の厨房に伝わる「醤」を生かした煮物や焼き物、広東料理ならではの食材をイキイキとライブ感いっぱいに仕上げる炒めもの、手間と時間をかけて作り上げるスープなど。それぞれの料理の中に光る、「健康力を高める」おいしさ。

体の内側から、元気になる、綺麗になる「聘珍樓の薬膳料理」をぜひご体験ください。

アンチエイジング薬膳コース

月ごとの養生テーマに合わせた食養薬膳。食べ終わったときの体の喜びと満足感を味わってください。

- ■ プレミアム壺蒸しスープコース …… 8,800円
- ■ プレミアム壺蒸しスープ 単品 …… 4,400円
- ■ 例湯（ライトン）コース …… 4,400円

※表示価格にサービス料10%を別途頂戴いたします。
※季節によってメニュー内容・価格が変わります。

薬膳セミナー

現代の未病にアプローチ、聘珍樓の薬膳セミナー!
聘珍樓では現代の未病をテーマにした「薬膳セミナー」を年に4回開催しています。
中国伝統医療の「中医学」に基づいた食養生の知恵を学び、「不調を遠ざけ、季節の体を養う料理」を召し上がっていただきます。「学び」と「食」を同時に体験いただくことで、「薬膳」のセオリーだけでなく、中国料理の薬食同源の魅力を、美味しく、楽しく理解いただけるセミナーです。
セミナー講師:大田ゆう子（国際中医薬膳師・国際中医師）

■ 春のセミナー …… 12,000円（税・サービス料・お料理・セミナー代込み）

※詳細についてはHPをご覧いただくか、または店舗までお問合わせください。

ご予約・お申込先　日比谷聘珍樓　TEL:03-3508-0555

日比谷聘珍樓　薬膳セミナー開催予定日

春　筋活でメンタルアップ
2022
- 4/9　（土）12:00～《昼の部》
- 4/9　（土）18:00～《夜の部》
- 4/16（土）12:00～《昼の部》
- 4/16（土）18:00～《夜の部》

夏　不眠
2022
- 7/9（土）12:00～《昼の部》
- 7/9（土）18:00～《夜の部》
- 7/16（土）12:00～《昼の部》
- 7/16（土）18:00～《夜の部》

秋　マスク生活により落ちた呼吸力をアップ
2022
- 10/8（土）12:00～《昼の部》
- 10/8（土）18:00～《夜の部》
- 10/15（土）12:00～《昼の部》
- 10/15（土）18:00～《夜の部》

冬　肩こり（自粛痛ともいわれる身体痛）
2023
- 1/14（土）12:00～《昼の部》
- 1/14（土）18:00～《夜の部》
- 1/21（土）12:00～《昼の部》
- 1/21（土）18:00～《夜の部》

未病先防

東京都内 百貨店内店舗

- 大丸東京店（饅頭、点心、菓子）
- 松坂屋上野店（惣菜、饅頭、点心、菓子）
- 西武池袋本店（惣菜、饅頭、点心、菓子）
- 松屋銀座（饅頭、点心、菓子）

聘珍樓オンラインショップ

https://www.heichin.shop/