



萬珍樓 凍眠オンラインショップ

スマートフォン・パソコンよりご購入いただけます。

URL <https://tominfoods.manchinro.com/>



萬珍樓大通売店

〒231-0023
神奈川県横浜市中区山下町 153 番地
TEL 045-681-0017
営業時間 11:00 ~ 21:30 (月曜定休日 祝日除く)
<https://www.manchinro.com/giftshop/>



萬珍凍眠館

〒231-0023
神奈川県横浜市中区山下町 156-17
TEL 045-319-4434
営業時間 11:00 ~ 20:00 (月曜定休日 祝日除く)
<https://www.manchinro.com>

自家製冷凍料理

創業明治25年

伝統の味を

家庭で再現

萬珍樓

横浜中華街



-30℃の

急速冷凍装置『凍眠』による
細胞を壊さない冷凍料理



一品料理 ふかひれ姿煮

栄養価の高いふかひれを、鶏ガラなどをじっくり煮込んで作ったコクのあるソースで仕上げました。
¥5,200



一品料理 牛モツの黒豆ソース蒸し

牛モツ（ハチノス）と長芋を独自ブレンドの香辛料と一緒に蒸し、中国調味料『豆鼓』で味付けをしました。
¥1,100



麺飯料理 海鮮 X.O. 醬炒飯

海老、蟹、小柱などの海鮮をふんだんに使用し、萬珍樓特製XO醬で贅沢に仕上げました。
¥2,100



点心 海老蒸し餃子 (6個入)

海老のプリプリ食感を残すため、大きめのサイズで蒸しあげました。
¥1,100



一品料理 特選ふかひれスープ

高級食材のふかひれを、金華ハムを使用した贅沢なスープで仕上げました。
¥2,200



一品料理 豚足蒸し

豚足をオリジナルの特製タレで長時間蒸し上げました。中までトロトロに仕上げた一品です。
¥880



麺飯料理 窯焼き又焼炒飯

窯で香ばしく焼き上げた「和豚もちぶた」の又焼を使用した萬珍樓こだわりの炒飯です。
¥1,400



点心 海老入りニラ餃子 (6個入)

ニラとニンニクを香ばしく炒め、海老餡に加えた香り高いニラ餃子です。
¥1,200



一品料理 特選エビのチリソース

プリプリの海老を、濃厚なトマトの旨味をベースにしたチリソースで仕上げました。
¥1,500



麺飯料理 五目焼きそば

ホタテや又焼などの食材を使用。萬珍樓こだわりの餡がからんだ海鮮焼きそばです。
¥1,400



点心 蓮の葉ちまき

香り豊かな蓮の葉で包んだ萬珍樓オリジナルちまきをご家庭で味わえる一品です。
¥540



デザート 杏仁豆腐山桃ソース

厳選した杏仁を独自にブレンドした杏仁豆腐です。オリジナル「山桃ソース」と相性抜群。
¥340



一品料理 和豚もちぶたの酢豚

深いコクと甘みが特徴の「和豚もちぶた」の肩ロースを使用し、特製甘酢で仕上げました。
¥1,400



麺飯料理 中華飯

ホタテや又焼などの贅沢な食材を上湯スープのソースで仕上げました。
¥1,400



点心 海鮮蝦焼売 (8個入)

プリプリの海老をふんだんに使い、弾力感とうまみがたっぷり詰まった「えびまみれ」な味わいです。
¥1,580

※萬珍凍眠館のみの販売



デザート マンゴプディングココナッツソース

萬珍樓で人気の、濃厚で口当たり滑らかなマンゴープリンを冷凍デザートに仕上げました。
¥380



一品料理 牛肉のやわらか煮込み

国産牛バラ肉を数種類の香辛料とともにやわらかく煮込みました。
¥1,900



麺飯料理 海鮮あんかけ炒飯

海老や小柱などの海鮮具材にオイスターソースの旨味が効いたあんかけで豪華に仕上げました。
¥1,200



点心 豚肉焼売 (8個入)

和豚もちぶたを使い、弾力がありながらジューシーで柔らかく、素材の旨みが口の中に広がります。
¥1,100

※萬珍凍眠館のみの販売



デザート 亀ゼリーカプチーノ仕立て

亀ゼリーに薫り高いコーヒーとシナモンを利かせ、ココナツ風味のクリーム添えました。
¥400



一品料理 特選麻婆豆腐

国産豆腐を自家製の醬(ジャン)で煮込みました。特製ラー油でお好みの辛さに調整いただけます。
¥1,100



麺飯料理 スペアリブ飯

中国の発酵調味料のトウチで味付けした柔らかいスペアリブを乗せたどんぶりです。
¥1,200



点心 三色焼売 (12個入)

人気の「豚肉焼売」「海鮮蝦焼売」「椎茸筍焼売」が一度に味わえるお得な詰合せ。
¥1,980

※萬珍凍眠館のみの販売



※表示価格は全て内税です。