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

自家製冷凍グルメ

創業明治25年
伝統の味を
家庭で再現

横浜中華街
萬珍樓

−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。 ¥6,200

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。 ¥1,200

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。 ¥980

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。 ¥1,600

麺飯料理
五目焼きそば

ホタテや叉焼などの食材を使用。萬珍楼こだわりの餡がからんだ海鮮焼きそばです。 ¥1,600

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。 ¥1,500

麺飯料理
中華飯

ホタテや叉焼などの贅沢な具材を上湯スープのソースで仕上げました。 ¥1,500

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。 ¥2,100

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。 ¥1,400

一品料理
特選麻婆豆腐

国産豆腐を自家製の醤(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。 ¥1,200

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。 ¥1,400

※表示価格は全て内税です。

麺飯料理
海鮮 X.O. 醤炒飯

海老、蟹、小柱などの海鮮をふんだんに使用し、萬珍楼特製XO醤で贅沢に仕上げました。 ¥2,200

麺飯料理
窯焼き叉焼炒飯

窯で香ばしく焼き上げた「和豚もちぶた」の叉焼を使用した萬珍楼こだわりの炒飯です。 ¥1,600

点心
蓮の葉ちまき

香り豊かな蓮の葉で包んだ萬珍楼オリジナルちまきをご家庭で味わえる一品です。 ¥580

点心
鶏だし粥

鶏だしのコクと旨味を効かせた萬珍楼自慢の中華粥です。 ¥580

点心
干し貝柱粥

柔らかく蒸しあげた干し貝柱の旨味と風味を活かしたお粥です。 ¥900

点心
蟹肉粥

ずわい蟹の甘味と旨味を味わうことのできる滋味溢れるお粥です。 ¥1,300

点心
海老蒸し餃子（4個入）

海老のプリプリ感を残し蒸しあげました。 ¥800

点心
海老入りニラ餃子（4個入）

ニラを海老餡に加えた香り高い餃子です。 ¥800

点心
小醤油肉饅（6個入）

和豚もちぶたとたまねぎを醤油ベースで味つけしました。 ¥1,000

デザート
杏仁豆腐山桃ソース

萬珍楼パティシエが独自にブレンドした杏仁豆腐です。 ¥400

デザート
マンゴプディングココナッツソース

濃厚で口当たり滑らかなマンゴープリン。 ¥400

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ました。 ¥400

萬珍凍眠館限定

点心
海鮮蝦焼売（8個入）
¥1,780

点心
豚肉焼売（8個入）
¥1,100

点心
三色焼売（12個入）
¥1,980