



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

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。
¥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



麵飯料理
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X.O.醬で贅沢に仕上げました。
¥2,200



麵飯料理
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。
¥1,600



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。
¥580



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



点心
鶏だし粥

鶏だしのコクと旨味を効かせた萬珍樓自慢の中華粥です。
¥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

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



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



麵飯料理
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。
¥1,600



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。
¥1,100



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



麵飯料理
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。
¥1,500



デザート
杏仁豆腐山桃ソース

萬珍樓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



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



麵飯料理
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



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



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。
¥1,200



麵飯料理
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

萬珍凍眠館限定

※表示価格は全て内税です。