

デザート



杏仁豆腐山桃ソース

厳選した杏仁の種から仕上げました。オリジナル「山桃ソース」と相性抜群。

¥400



マンゴプディングココナッツソース

濃厚で滑らかなマンゴプディングにクリーミーでコクのあるココナッツソースを合わせました。

¥400



亀ゼリーカプチーノ仕立て

亀や仙草などにコーヒーとシナモンを加えたゼリー。ココナツクリームを添えてカプチーノ仕立てにしました。

¥400

萬珍凍眠館限定商品



点心
海鮮蝦焼売 (8個入)

¥1,880



点心
三色焼売 (12個入)

¥2,180



点心
豚肉焼売 (8個入)

¥1,280



萬珍凍眠館 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。

<https://www.manchinro-tomishop.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
定休日 月曜 (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
定休日 月曜 (祝日除く)

<https://www.manchinro.com/tominkan/>

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

ふかひれの尾びれを鶏ガラ、金華ハムなどで作った白湯スープで贅沢に仕上げました。

¥6,200



特選エビのチリソース

ブリブリの海老を、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



牛肉のやわらか煮込み

広東省で人気の「牛腩(ニューナン)」。国産牛を数種類の香辛料で煮込みました。ご飯によく合う料理です。

¥2,100



牛モツの黒豆ソース蒸し

ハチノスと長芋を独自ブレンドの香辛料と一緒に蒸し、豆鼓で味付けをしました。

¥1,200



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



和豚もちぶたの酢豚

豚肩ロースを、10種類以上の調味料をブレンドした特製甘酢で上品に仕上げました。

¥1,500



特選麻婆豆腐

豆腐を自家製タレで煮込んだ一品。特製ラー油で辛さを調整いただけます。

¥1,200



豚足蒸し

豚足を特製タレで長時間蒸し上げました。トロトロに仕上げた一品です。

¥980

麺飯料理



五目焼きそば

グロッと入った海鮮や自家製又焼、ガラから取ったスープで作る餡が絡む焼きそば

¥1,600



海鮮あんかけ炒飯

海老や小柱など海鮮の旨味が詰まった、具沢山で贅沢なあんかけをかけた炒飯

¥1,400



海鮮X.O. 醬炒飯

海老、蟹など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。

¥2,200



中華飯

自家製又焼やシャキッとしたチンゲン菜などを使用し、上湯スープであっさり仕上げました。

¥1,500



スペアリブ飯

人気の点心「スペアリブの豆鼓蒸し」をご飯に乗せた凍眠商品限定の一品。

¥1,400



窯焼き又焼炒飯

窯で香ばしく焼き上げた「和豚もちぶた」の又焼を使用したこだわりの炒飯です。

¥1,600

点心



鶏だし粥

鶏だしのコクと旨味を効かせた中華粥。お好みの具材を添えてもお楽しみ頂けます。

¥580



蟹肉粥

紅ズワイガニを使用。蟹の甘味と旨味が効いた滋味溢れるお粥です。

¥1,300



海老蒸し餃子 (4個入)

皮から手作りした、至極の逸品。新鮮な海老の旨味とぶるっとした食感が特徴です。

¥800



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。

¥1,280



干し貝柱粥

旨味の塊ともいえる干し貝柱を柔らかく蒸し、鶏だし粥にたっぷり贅沢に加えました。

¥900



蓮の葉ちまき

又焼、椎茸、鶏などの旨味を国産もち米で包み、香り豊かな蓮の葉で包みました。

¥580



海老ニラ餃子 (4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。

¥800



マーライコウ

手作り生地のおふくら、軽い食感の中国版カステラ

¥800

※表示価格は全て内税です。