

## お食事券対象店舗スペシャルメニュー

### ■廣東飯店 (TEL:045—681—7676)

やわらかく下茹でし、さらに蒸し煮した豚バラ肉は、あふれるほどタレがしみ込んだ、しつこさのない味わい。専門の料理人が手作りする四季の点心など、中華街でも指折りの高級店の味を。



【おとなメニュー】	【子どもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・前菜の盛り合わせ</li> <li>・コーンスープ</li> <li>・カニとエビ入り巻揚げ</li> <li>・自家製点心3種盛り</li> <li>※内容は季節により異なります。</li> <li>・豚バラ肉やわらか煮2枚入り丼</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚バラ肉やわらか煮入りカレー</li> <li>・鶏の唐揚げ2個</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>

### ■三和楼 (TEL:045—681—2321)

宮城県気仙沼(けせんぬま)の上質で名高いフカヒレを中心に国内産のみを使用し、下茹でからじっくり手間をかけて煮込まれる。中華街で最も伝統あるパイコー麺も美味。素材が活きる繊細な味わいの名店。



【おとなメニュー】	【子どもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・横濱中華街 旅グルメきっぷ限定 フカヒレ姿煮込み</li> <li>・デザート</li> <li>※杏仁豆腐、マンゴープリン、オーギョーチから選べます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パイコー麺</li> <li>・デザート</li> <li>※杏仁豆腐、マンゴープリン、オーギョーチから選べます。</li> </ul>

■四五六菜館 別館 (TEL:0120—787—456)

じっくりと時間をかけて煮込んだ豚バラ肉は、想像以上にとろけるような柔らかさで、濃厚な味わいが広がる。料理の艶(つや)に香り、食感まで楽しめる、旬を生かした本場・上海料理を心ゆくまで。



【おとなメニュー】	【子どもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目炒飯</li> <li>・北京ダック</li> <li>・皮付き豚バラ肉の醤油煮込み</li> <li>※蒸しパン添え</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上海焼きそば</li> <li>・唐揚げ</li> <li>・春巻</li> <li>・えびせん</li> </ul>

■獅門酒樓 (TEL:045—662—7675)

フレンチで使われるカダイフで巻いた変わり揚げはサクサクの軽い歯ざわりが絶妙で、マンゴーソースが風味を引き立てる。中華まん生地のカップに彩りある食材を入れて食すパンカップ添えなど、遊び心あふれるコース。



【おとなメニュー】	【子どもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・3種冷菜盛り</li> <li>・ワンタンスープ</li> <li>・エビとホタテのサイコロ炒め パンカップ添え</li> <li>・エビとマンゴーの変わり揚げ</li> <li>※ハーフサイズ</li> <li>・エビニラまん</li> <li>・イカのチリソース煮</li> <li>・フカヒレあんかけチャーハン</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コーンスープ</li> <li>・カニ玉</li> <li>・エビのマヨネーズあえ</li> <li>・若鶏の唐揚げ</li> <li>・ケチャップチャーハン</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>



■重慶飯店 別館 (TEL:045—641—8386)

四川料理の伝統を継ぐ本家麻婆豆腐は、山椒(さんしょう)が効いたコク深さが後を引く。この看板料理中心のバランスよい組合せは、高級食材の金華ハム粉末が隠し味の炒飯もたまらない。



【おとなメニュー】	【子どもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・本家麻婆豆腐</li> <li>・炒飯</li> <li>・蒸鶏の胡麻ソース</li> <li>・イカのオイスターソース炒め</li> <li>・春巻</li> <li>・コーンスープ</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>	<p>・大人用メニューの量を少なめにしてご提供いたします。</p>

■状元樓 横濱本店 (TEL:045—641—8888)

旨みあるフカヒレ館(あん)のとろみに蟹肉が溶け合って麺に絡む一品は、つゆそばの人気No.1。彩りある飲茶と共に伝統の上海料理を満喫できる。1920年代の“老上海”がテーマのノスタルジックな内装も見事。



【おとなメニュー】	【子どもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・前菜盛り合わせ ※チャーシュー、豆腐干絲(がんすう)</li> <li>・3種飲茶盛り合わせ ※小籠包、紫米焼売、翡翠蒸し餃子</li> <li>・フカヒレと蟹肉入りつゆそば ※ハーフサイズ</li> <li>・自家製漬け物</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・3種飲茶盛り合わせ ※小籠包、肉焼売、エビ蒸し餃子</li> <li>・本日のスープ</li> <li>・チャーシュー炒飯 ※ハーフサイズ</li> <li>・杏仁豆腐</li> </ul>

■梅蘭金閣 (TEL:045—263—8378)

炒めた豚肉やニラなどに熱々の餡をかけカリカリに焼いた中華麺で包む、評判の梅蘭焼きそばを中心に美味しさ満載のセット。伝統の製法で作られられた大ぶりのエビ焼売もぜひ。日本人に合う本格上海料理を堪能。



【おとなメニュー】	【こどもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・梅蘭焼きそば</li> <li>・フカヒレスープ</li> <li>・蒸し点心4種 ※エビ焼売、焼売、小籠包、海鮮三角包み蒸し</li> <li>・デザート ※マンゴープリン、杏仁豆腐どちらか選べます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ケチャップ炒飯</li> <li>・コーンスープ</li> <li>・鶏の唐揚げ</li> <li>・エビ入り揚げワンタン</li> <li>・春巻</li> <li>・デザート ※マンゴープリン、杏仁豆腐どちらか選べます。</li> </ul>

■優味彩 (TEL:045—663—0079)

日本のお客さまの味覚に合わせて作る中国の家庭料理の味は、女性やお子さまに喜ばれる。ほんのり甘く香ばしいもちもち感が特別なゴマ団子は、バニラアイスをつけるとさらにおいしくなる。



【おとなメニュー】	【こどもメニュー】
<ul style="list-style-type: none"> <li>・味よせ点心4種盛り ※蒸しエビ餃子、エビ焼売、小籠包、フカヒレ餃子</li> <li>・サッパリ蒸し鶏麵</li> <li>・紫のシノワ スペアリブ</li> <li>・あったかゴマ団子のバニラアイス添え</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ニコニコ点心</li> <li>※手造り焼き餃子、エビ焼売2個</li> <li>・酢豚のすももソース掛け</li> <li>・自家製厚切りチャーシュー麵</li> <li>・白いデザート2種盛り ※杏仁豆腐、バニラアイス</li> </ul>