



一菜一格 百菜百味

一つの料理には一つの品格があり、
百の料理には百の風味がある。

昭和45年創業の伝統と技術が織りなす中国料理の真髄

中国四大料理の本質を継承しつつ、現代の要素を料理に取り入れました。

素材選びを徹底的にこだわり、本当に良いものだけを最良の形で提供。

地産地消を推進し、皆様に美味しいひとときをお届けします。

新鮮な魚介類を使った海鮮料理や陳麻婆豆腐などの本格四川料理を

ご家族、ご友人などの気心したお仲間とお楽しみください。



中国四川料理・海鮮料理

城北飯店

- JOHOKUHANTEN - SZECHWAN RESTAURANT

旬の特選グルメコース

GOURMET COURSE MENU

毎日市場から仕入れる旬の海鮮を駆使した料理や、城北飯店おすすめメニューをご賞味いただけるコースです。

安心・安全な食材を使い、旬の食材にもこだわっております。

城北飯店渾身の3つのコースをご用意し、満足して頂ける内容となっております。



ご予算に合わせた3コースをご用意しています。

お一人様(税込) **¥4,500・¥5,600・¥6,700**

コース内容は表紙裏の別紙を参照ください。

※2名様より承ります。 ※辛さの調節ができます。

写真はイメージです。季節、仕入れによりコース内容を変更しております。季節の味わいをお楽しみください。

ファミリーコース

FAMILY COURSE MENU

気の合う友達やご家族での楽しい食事に最適なコースです。

お気に入りのコースを、ご希望の人数の量に増やすことや好きな料理との差し替えも承りますのでお気軽にお申し付けください。

※辛さの調節ができます。

一卓(税込) **¥9,900** **3名様**



1. 前菜盛り合わせ
2. 紋甲いか塩味炒め
3. 豚ロース豆豉炒め
4. 青菜炒め
5. エビチリ
6. 炒飯
7. スープ
8. 杏仁豆腐

一卓(税込) **¥13,600** **4名様**



1. 前菜盛り合わせ
2. 紋甲いか塩味炒め
3. 黒酢すぶた
4. 青菜炒め
5. 油淋鶏
6. エビチリ
7. 炒飯
8. スープ
9. 杏仁豆腐

一卓(税込) **¥18,000** **5名様**



1. 前菜盛り合わせ
2. 紋甲いか塩味炒め
3. 牛肉豆豉炒め
4. 青梗菜蟹肉煮込み
5. 麻婆茄子
6. 油淋鶏
7. エビチリ
8. 炒飯
9. スープ
10. 杏仁豆腐

一卓(税込) **¥22,200** **6名様**



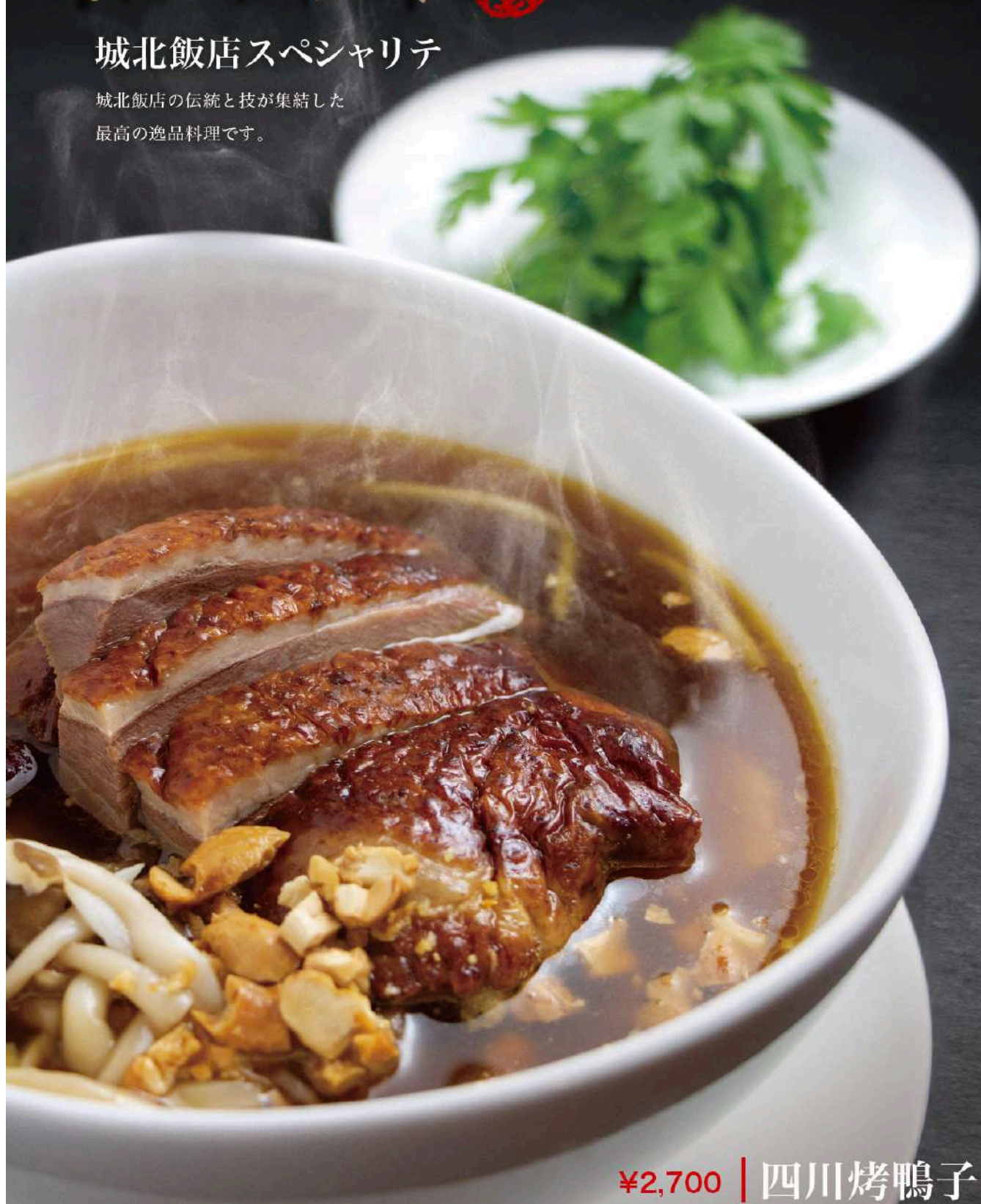
1. 前菜盛り合わせ
2. 牛ほほトロトロ煮
3. 紋甲いか翡翠仕立て
4. 麻婆茄子
5. 蟹爪あげもの
6. 青梗菜蟹肉煮込み
7. 油淋鶏
8. エビチリ
9. 炒飯
10. スープ
11. 杏仁豆腐

写真はイメージです。季節、仕入れによりコース内容を変更しております。季節の味わいをお楽しみください。

招牌菜

城北飯店スペシャル

城北飯店の伝統と技が集結した
最高の逸品料理です。



¥2,700 | 四川烤鴨子

城北名菜 四川スープダック
(豊橋烏市精肉店謹製 あいち鴨使用)

香り高いスープでローストしたあいち鴨を合わせ食します。



*Speciality
Menu*

今天清蒸鮮魚

本日の鮮魚の姿蒸し葱油ソース
鮮魚についてはスタッフにお尋ねください

¥2,500



北京烤鴨子

城北特製北京ダック (4片)

¥2,000



陳麻婆豆腐

城北飯店自製の陳麻婆豆腐

S ¥1,300
M ¥2,000



翡翠扇貝

北海道産ホタテ貝柱のひすいソース仕立て

¥1,600



紅焼海參

干なまこの醤油煮込み

¥2,200

酸辣海參

干なまこの酸辣煮込み

¥2,200

冷菜

レイサイ

APPETIZERS

四川料理の前菜は料理宴席の前に出される料理であり、その席の格調を示す重要な料理。シェフの腕の見せ所。繊細で美しい技と味をご堪能ください！

美味冷碟子

城北飯店本日の1名様盛り合わせ
色彩りどりの冷菜を贅沢に盛り付けました。

1人前 ¥1,000

六拼盤

城北飯店本日の6種冷菜盛り合わせ
旬の冷菜六品を華やかに大皿に盛り込みました。

3名様より承ります。3名様以上はお申し付け下さい。3人前 ¥2,700



口水鶏

城北式よだれ鶏

特製口水汁の辛味と花椒がクセになる一品。

¥1,200



城北式生魚片

真鯛のカルパッチョ

あっさりとした真鯛に自家製青ねぎソースがよく合うカルパッチョです。

¥1,650



棒棒鶏

バンバンジー

蒸し鶏に自家製麻辣ソースがよく合います。

S ¥900

M ¥1,200



麻辣鶏

マーラーチー

蒸し鶏と香味野菜を麻辣オイルソースで。

¥1,000



海蜇皮

クラゲの冷菜

大連密コリニクワグを日酢ソースで。

S ¥1,000

M ¥1,600



冷鮑魚

アワビの冷菜

柔らかく蒸し上げた鮑に特製醤油ダレでさっぱりと

¥3,000



皮蛋豆腐

ピータン豆腐

富岡屋産製水納豆腐とピータンを胡麻油ソースで。

¥800



皮蛋

ピータン

松花皮蛋 中国料理の前菜といえばピータンです。

¥600



辣汁鶏翅

手羽先辛味煮 (5本)

美味鶏の手羽先を豆板醤ベースのタレで煮込みました。

¥800



生春捲

生はるまき

サラダ・海鮮をワイスペーパーで包み、スイーチソースでいただきます。

¥900

魚翅

フカヒレ

SHARK'S FINS

丸2日煮出した自家製白湯で仕上げた渾身の一品です。



紅焼排翅 気仙沼産ふかひれの姿煮

100g ¥5,500
200g ¥11,000



蟹肉魚翅 かに肉入りふかひれの煮込み

¥2,800

鮑魚

アワビ

ABALONE

肉厚でコリコリとした食感が特徴的で、貝の王様と呼ぶにふさわしい、極上の逸品です。

XO 鮑魚 あわびの XO 醬炒め

¥3,850



生炒鮑魚
あわびの塩味炒め

¥3,850



紅焼鮑魚
あわびの醤油煮

¥3,850



奶油鮑魚
あわびのクリーム煮

¥3,850

記載の金額は税込価格となります。

海鮮

カイセン

SEAFOOD

中華料理には欠かせない海鮮料理！
新鮮で旬な食材を使用し、素材本来の持ち味を最大限に
生かした海鮮料理をお楽しみください。

XO 海鮮 海鮮の XO 醬炒め

S ¥1,450 / M ¥2,250



生炒海鮮 海鮮の塩味炒め

S ¥1,400
M ¥2,200



生炒扇貝 北海道産ホタテ貝柱の塩味炒め

S ¥1,600
M ¥2,400



翡翠扇貝 北海道産ホタテ貝柱のひすい仕立て

¥1,600



清炒魷花 花切り紋甲いかの塩味炒め

S ¥1,100
M ¥1,900



白油魷花 花切り紋甲いかの醤油炒め

S ¥1,100
M ¥1,900



豆豉魷花 花切り紋甲いかの豆豉炒め

S ¥1,100
M ¥1,900



奶油蟹肉 蟹肉のクリーム煮

¥1,500



花枝丸 いか団子

¥1,000



魚香魷花 花切り紋甲いかの魚香炒め

S ¥1,100 / M ¥1,900

芙蓉蟹蛋

城北式カニ玉

¥1,500



蝦

エビ

SHRIMPS

食べ応えのある大海老と、プリプリのむき海老をご用意いたしました。大海老の殻無しをご希望の方はお気軽にお伝えください。



干焼明蝦 大海老のチリソース煮

殻有 or 殻無 お選びいただけます。

S ¥1,900 / M ¥2,850



美奶滋蝦球 大海老のマヨネーズソース

S ¥1,900 / M ¥2,850



宮保明蝦 大海老の四川唐辛子炒め
殻有 or 殻無 お選びいただけます。

S ¥1,900
M ¥2,850



干焼蝦仁 むき海老のチリソース煮

S ¥1,300
M ¥2,000



美奶滋蝦仁 むき海老のマヨネーズソース

S ¥1,300
M ¥2,000



生炒蝦仁 むき海老の塩味炒め

S ¥1,300
M ¥2,000



蕃茄蝦仁 むき海老とトマトの炒め

S ¥1,300
M ¥2,000



鹹蛋黃蝦仁 むき海老の黄金炒め

S ¥1,300
M ¥2,000

牛肉

BEEF

蠔油牛排

国産牛ロース
ガーリックオイスター炒め

¥2,700



金醬牛肉

¥1,400

牛肉細切り 阿崎名産カクキュー八丁味噌炒め

包餅 (1枚)

¥200

チャイニーズクレープ



干煸牛排

国産牛ロース
四川香味炒め

¥2,700



青椒牛肉

チンジャオウニョウロウ S ¥1,400
M ¥2,200



韭黄牛肉

牛肉細切りと
黄にらの炒め

¥1,500



蒜蓉牛肉

牛肉細切りと
にんにく茎辛味炒め

¥1,400



紅焼牛腩

牛ばは肉のとろとろ煮 ¥1,600

鶏肉

CHICKEN



宮保鶏丁

若鶏の四川唐辛子炒め ¥1,200

辣子鶏丁

若鶏の香り炒め
朝天辣椒と花椒の香りで ¥1,200



腰果鶏丁

若鶏とカシューナッツの
炒め

¥1,200



油淋鶏

若鶏の唐揚げ 油淋ソース

¥1,400



炸子鶏塊

若鶏の唐揚げ

S ¥1,300
M ¥2,200

猪肉

PORK



黒醋肉 豚フィレ肉 (通常肉 4 枚) **¥1,200**

黒酢スوتا 追加肉 1 枚 **¥300**



古老肉 豚フィレ肉 甘酢スوتا (通常肉 4 枚) **¥1,200**
(追加肉 1 枚) **¥300**



回鍋肉 四川ホイコーロー **¥1,200**



八宝菜 定番の八宝菜 **¥1,400**



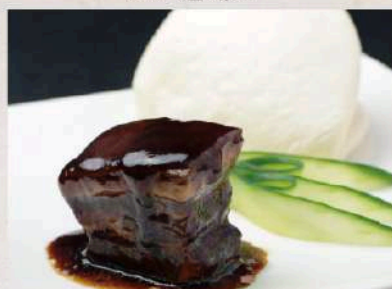
蒜苔肉絲 豚肉細切りと
にんにく茎の炒め **¥1,100**



青椒肉絲 チンジャオウルスウ **S ¥1,100**
M ¥1,800



干煸肉條 国産豚コース肉と
四川香味炒め **¥1,400**



扣肉對割包 角煮と蒸しパン (1人前) **¥600**



韭菜肝片 レパニラ炒め **¥1,000**



魚香肝片 レパー魚香炒め **¥1,000**



城北名物 皮付バラ肉の角煮

紅焼扣肉 (通常肉 2 枚) **¥900**

追加肉 1 枚 **¥450**

割包 蒸しパン (2ヶ) **¥300**



豆豉肉條 **¥1,400**

国産豚コース肉の豆豉炒め

粉絲肉末 フェンスルーモ **¥1,000**

春雨と挽肉の辛子煮





豆腐

TOFU

陳麻婆豆腐

城北飯店自慢の陳麻婆豆腐

S ¥1,300 / M ¥2,000



麻婆豆腐 マーボ豆腐

S ¥1,000
M ¥1,600



蝦仁豆腐 むき海老と豆腐の煮込み ¥1,300



蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み ¥1,500



家常豆腐 厚揚げの辛子煮込み ¥1,200

蔬菜

VEGETABLE



炒不碎 五目野菜の炒め ¥1,100



炒青菜

青菜炒め

S ¥1,000 / M ¥1,600



成都素烩 色々野菜の塩味煮 ¥1,200



蟹肉青梗菜 青梗菜の蟹肉煮 ¥1,300



魚香茄子 麻婆ナス ¥1,100

鍋粿

SIZZLING RISE

什錦鍋粿 ¥1,900

五目入りおこげ

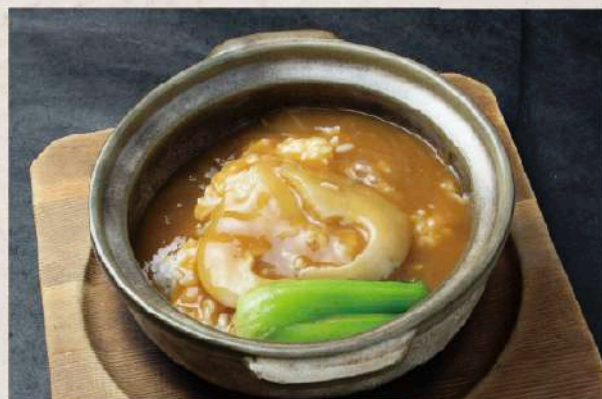
季節海鮮鍋粿 ¥2,500

季節海鮮入りおこげ



魚翅麵・飯

SHARK'S FINS



排翅湯麵 ふかひれ姿煮 - 麵 ¥3,500

排翅烩飯 ふかひれ姿煮 - 飯 ¥3,500

下記のメニューは「醤油煮込み」or「蟹肉塩味煮込み」からお選びいただけます



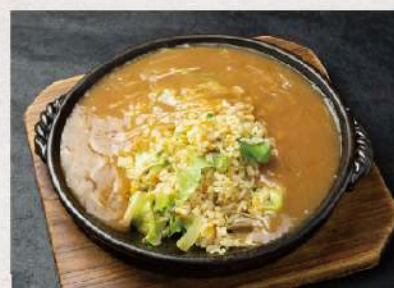
魚翅麵 醤油煮込み ¥1,500
ふかひれ麵 蟹肉塩味煮込み ¥1,700



魚翅鍋粿 醤油煮込み ¥1,500
ふかひれおこげ 蟹肉塩味煮込み ¥1,700



魚翅烩飯 醤油煮込み ¥1,500
ふかひれ飯 蟹肉塩味煮込み ¥1,700



魚翅炒飯 醤油煮込み ¥1,500
ふかひれチャーハン 蟹肉塩味煮込み ¥1,700



魚翅炒麵 醤油煮込み ¥1,500
ふかひれやきそば 蟹肉塩味煮込み ¥1,700



麺

NOODLES



担々麺 S ¥800 / M ¥1,000



酸辣湯麺 サンラータン麺

¥900



伊府麺 イーフー麺

¥1,000



拉麺 ラーメン

S ¥700
M ¥900



叉焼麺 チャーシュー麺

S ¥900
M ¥1,100



葱油湯麺 おぎそば

S ¥800
M ¥1,000



什錦湯麺 五目そば

S ¥800
M ¥1,000



什錦烩麺 醤油五目そば

S ¥800
M ¥1,000



清湯抄手 わんたん

¥700



什錦炒麺 五目焼きそば

¥800



什錦炸麺 五目バリそば

¥800



XO炒麺 XO 製焼きそば

¥900



炒米粉 ビーフン

¥700



正宗担々麺

城北式 汁なし担々麺

¥1,100

(小辛・中辛・大辛) お選びください。

飯

RICES

白飯

小 ¥200 中 ¥250 大 ¥300



什錦炒飯 チャーハン

S ¥800
M ¥1,000



蟹肉炒飯 紅ズワイ蟹チャーハン

¥1,100



海鮮炒飯

¥1,500

海鮮あんかけチャーハン



牛丼生菜炒飯 国産牛ロースと
レタスのチャーハン

¥1,650



天津飯 天津飯

S ¥900
M ¥1,200



什錦燴飯 中華飯

¥800



白粥 白がゆ

S ¥500
M ¥700



枸杞粥 くこの宝と山芋入り粥

S ¥900
M ¥1,100



海鮮粥 海鮮入り粥

S ¥900
M ¥1,100

湯

SOUPS



酸辣湯 酸辣スープ

¥800



蟹肉魚翅翅 ふかひれ蟹肉スープ

¥1,900



素菜湯 野菜スープ

¥700



蛋花湯 たまごスープ

¥700



粟米湯 コーンスープ

¥800



点心

DIM SUM



餃子 (8ヶ) ¥400

城北名物 焼きギョーザ

春捲 (2ヶ) ¥600

パリパリはるまき



小籠包 (3ヶ) ¥900

旨味が詰まった汁がじゅわっと溢れ出します。
生姜、黒酢をお好みでどうぞ。



干貝焼売 (5ヶ)

干し貝柱入り しゅうまい

¥800



蝦餃 (4ヶ)

えび蒸しギョーザ

¥800



韭菜包 (2ヶ)

にらまんじゅう

¥600



肉包 (1ヶ)

あつあつにくまん

¥400



萝卜餅 (2ヶ)

だいこん餅

¥600



割包 (2ヶ)

蒸しパン

¥300

四川水餃子 (6ヶ)

¥700



甜点心

DESSERT



愛玉凍 ¥450

台湾アイギョウゼリー



なめらか杏仁豆腐

杏仁豆腐 ¥450

ミニサイズ ¥300



今天甜々心

本日のデザート盛り合わせ

(一人前) ¥800



芒果布甸

マンゴープリン ココナッツソース ¥500



寿桃包子 (2ヶ)

桃まん (カスタード餡)

¥600



蜂巢糕 (2ヶ)

蜂の巣カステラ

¥400



熟芝麻球 (2ヶ)

ゴマ団子 (小豆餡)

¥500



糯米糍 (2ヶ)

ココナッツ団子 (カスタード餡)

¥500



拔絲地瓜

さつまいものあめがらめ

¥700



宴会のご案内

バリエーション豊富なコース料理。人数に応じて使い分けられる空間。
気の合う仲間と楽しいひとときをお過ごしください。

ご予算に応じたコースをご用意いたします。(※全コース税込 ※前日までの要予約コースです。)

3850 円 ・ 4950 円 ・ 6050 円 ・ 8250 円



飲み放題のご案内



お一人様 + 2,200 円

ご宴会コースまたはグルメコース料理ご注文の方に限り、
+2,200 円(税込)で飲み放題(2時間)がご利用いただけます。
ビール、日本酒、焼酎に加え、中国料理には欠かせない紹興酒もご
用意いたしました。さらに女性の方でも気軽にご利用頂けるよう
甘いカクテル、ジュース、ウーロン茶もご用意しております。
ぜひコース料理とともにご注文ください。



幹事さん安心の飲み放題付き

5,000 円コース



前菜からメイン料理までシェフおまかせの料理と飲み放題(2時
間)がセットになったお得な内容です。城北飯店は忙しい幹事さ
んの味方です。ぜひ一度当店までご相談ください。

1 階 お座敷宴会場 60 名様迄

2 階 テーブル席 2~20 名様迄

<無料送迎バスのご案内>

コースをご予約のお客様に限り無料送迎バスをご用意致しました。

条件等、詳しい内容については電話でお尋ね下さい。ホームページお知らせの欄にも掲載しております。

予算内容などにつきましては、気軽にご相談ください。

各種ご会合、同窓会クラス会、敬送迎会、ご法要などに是非ご利用くださいませ、従業員一同心よりお待ちしております。



中国四川料理・海鮮料理

城北飯店

愛知県岡崎市材木町 82 定休日 / 毎週木曜日、第 3 水曜日(年末年始、お盆を除く)

ランチ 11:30 ~ 14:30 (O.S.14:00) ディナー 17:00 ~ 21:30 (O.S.21:00)

www.johoku-h.jp