



中国四川料理・海鮮料理

城北飯店 テイクアウトメニュー

完全閉店午後8:00 (ラストオーダー午後7:00)

●● おうちでJOHOKUセットメニュー ●●

2人前セット
@3,300円 (税込み)

- バンバンチ
- 紋甲イカの塩味炒め
- 黒酢のすぶた
- エビチリorエビマヨ
- マーボ豆腐

3人前セット
@4,950円 (税込み)

- バンバンチ
- 紋甲イカの塩味炒め
- 黒酢のすぶた
- かに玉旨あんかけ
- エビチリorエビマヨ
- マーボ豆腐

4人前セット
@6,600円 (税込み)

- バンバンチ
- 紋甲いかの塩味炒め
- 黒酢のすぶた
- かに玉旨あんかけ
- 油淋鶏
- エビチリorエビマヨ
- マーボ豆腐

● 贅沢三昧セット (2~3人前) ●

@10,000円 (税込み)

- よだれ鶏
- 蟹肉とふかひれのスープ
- 海鮮(海老、イカ、ホタテ貝柱)の塩味炒め
- カニ爪の揚げ物
- 気仙沼産ふかひれの姿煮込み(100g1枚)
- 山形豚ロースのトウチ炒め
- なめらか杏仁豆腐(3個)

@20,000円 (税込み)

※前日までにご連絡ください※

- 冷菜盛り合わせ(真鯛のカルパッチョ他複数)
- 上海蟹濃厚味噌とふかひれのスープ
- 海鮮(海老、ホタテ貝柱、紋甲いか)の塩味炒め
- ペキンダック
- ふかひれの姿煮込み(200g1枚)
- 国産牛ロースのトウチ炒め
- 大海老チリソースor大海老マヨソース
- なめらか杏仁豆腐(3個)

@30,000円 (税込み)

※前日までにご連絡ください※

- 冷菜盛り合わせ(真鯛のカルパッチョ他複数)
- 燕の巣入り上海蟹濃厚味噌とふかひれのスープ
- 活×鮑の特製XO醬炒め
- 愛知鴨のロースト クレープ添え
- 気仙沼産ふかひれの姿(200g1枚)と鮫コラーゲンの煮込み
- 国産牛フィレ肉のソテーオイスターソース
- 大海老チリソースor大海老マヨソース
- なめらか杏仁豆腐(3個)

四川料理2人前セット

(3人前以上は応相談)

@3,800円 (税込み)

- よだれ鶏
 - 豚肉の魚香(ユイシャン)炒め
 - むきエビの宮保(ゴンボウ)炒め
 - “陳”麻婆豆腐
- ※辛さアップ承ります。

別売りで焼きギョーザ(8個入り400円)や
なめらか杏仁豆腐(1個200円)などご用意しております

政府の緊急事態宣言に伴い、
当店では以下の通り営業いたします。

- ・ランチは通常営業
- ・ディナーはテイクアウトのみとさせていただきます。

毎週木曜日と第3水曜日はお休みです。
よろしくお願い致します。

ご注文電話番号 0564-21-6545

完全閉店午後8:00（ラストオーダー午後7:00）

●●お弁当ラインナップ●●

●コンボ弁当（1個よりご注文いただけます。）

900円（税込み） おかず+白ご飯のコンボです。

●エビチリコンボ

●陳麻婆豆腐コンボ

●かに玉コンボ

●特製弁当（1種5個以上よりご注文いただけます。）

●1620円（税込み）

●2160円（税込み）

●2700円（税込み）

●3240円（税込み）

（前日までに要予約）

別売りで焼きギョーザ（8個入り400円）や
なめらか杏仁豆腐（1個200円）などご用意しております

●●单品料理もご用意しております。●●

詳しくは 城北飯店ホームページ

『お知らせ』をご覧ください。

<http://www.johoku-h.jp>

☎0564-21-6545