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れ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。

ご予算に合わせたコースをご用意しています。

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

気の合うお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お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）¥10,800 3名様

1. 棒棒鶏
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）¥14,800 4名様

1. 棒棒鶏
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

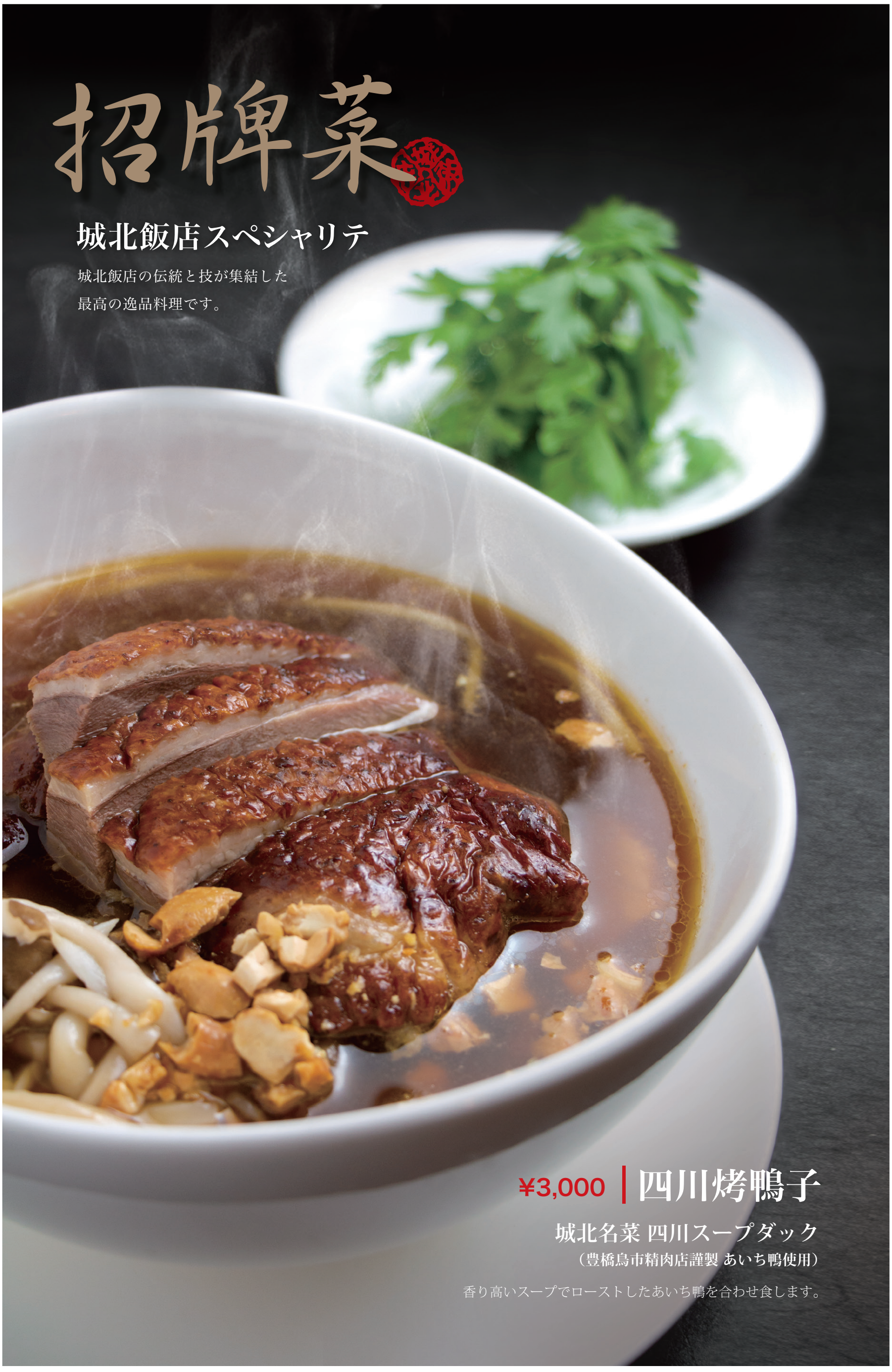
一卓（税込）¥19,000 5名様

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）¥23,400 6名様

1. 前菜盛り合わせ
2. 牛肉とろとろ煮
3. 紋甲イカ塩味炒め
4. 揚げ点心二種
5. 青菜炒め
6. 油淋鶏
7. エビチリ
8. 炒飯
9. スープ
10. 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

城北飯店スペシャリテ

城北飯店の伝統と技が集結した
最高の逸品料理です。

¥3,000 | 四川烤鴨子

城北名菜 四川スープダック
（豊橋鳥市精肉店謹製 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。

今天清蒸鮮魚

本日の鮮魚の姿蒸し葱油ソース
鮮魚の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）

¥2,500

陳麻婆豆腐

城北飯店自慢の陳麻婆豆腐

S ¥1,400
M ¥2,200

翡翠扇貝

北海道産ホタテ貝柱のひすいソース仕立て

¥1,800

紅焼海参

干なまこの醤油煮込み

¥2,500

酸辣海参

干なまこの酸辣煮込み

¥2,500

記載の金額は税込価格となります。

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 ¥1,200

冷拼盤

城北飯店本日の冷菜盛り合わせ
旬の冷菜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 ¥3,300**

口水鶏 城北式よだれ鶏 ¥1,300

特製口水汁の辛味と花椒がクセになる一品。

城北式生魚片 真鯛のカルパッチョ ¥1,750

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。

棒棒鶏 バンバンジー

S ¥1,100
M ¥1,400

蒸し鶏に自家製胡麻ソースがよく合います。

麻辣鶏 マーラーチー ¥1,100

蒸し鶏と香味野菜を麻辣オイルソースで。

海蜇皮 クラゲの冷菜

S ¥1,400
M ¥2,000

大連産コリコリクラゲを甘酢ソースで。

冷鮑魚 アワビの冷菜 ¥3,900

柔らかく蒸し上げた鮑に特製醤油ダレでさっぱりと

皮蛋豆腐 ピータン豆腐 ¥900

富岡屋謹製木綿豆腐とピータンを甜醤油ソースで。

皮蛋 ピータン ¥700

松花皮蛋 中国料理の前菜といえばピータンです。

辣汁鶏翅 手羽先辛味煮（５本） ¥1,000

美味鶏の手羽先を豆板醤ベースのタレで煮込みました。

生春捲 生はるまき ¥950

サラダ・海鮮をライスペーパーで包み、スイートチリソースでいただきます。

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　¥6,000
200g　¥12,000

蟹肉魚翅　かに肉入りふかひれの煮込み

¥3,000

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 醤炒め

¥3,900

生炒鮑魚　¥3,900

あわびの塩味炒め

紅焼鮑魚　¥3,900

あわびの醤油煮

奶油鮑魚　¥3,900

あわびのクリーム煮

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 醤炒め
S ¥1,550 / M ¥2,400

生炒海鮮 海鮮の塩味炒め
S ¥1,550
M ¥2,400

生炒扇貝 北海道産ホタテ貝柱の塩味炒め
S ¥1,800
M ¥2,600

翡翠扇貝 北海道産ホタテ貝柱のひすい仕立て
¥1,800

清炒鮸花 花切り紋甲いかの塩味炒め
S ¥1,300
M ¥2,100

白油鮸花 花切り紋甲いかの醤油炒め
S ¥1,300
M ¥2,100

豆豉鮸花 花切り紋甲いかの豆豉炒め
S ¥1,300
M ¥2,100

奶油蟹肉 蟹肉のクリーム煮 ¥1,700

花枝丸 いか団子 ¥1,300

魚香鮸花 花切り紋甲いかの魚香炒め
S ¥1,300 / M ¥2,100

芙蓉蟹蛋 城北式カニ玉
¥1,700

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。

干焼蝦仁 むき海老のチリソース煮

S ¥1,500 / M ¥2,400

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 ¥2,400 / M ¥3,600

美奶滋蝦球 大海老のマヨネーズソース

S ¥2,400 / M ¥3,600

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 ¥2,400
M ¥3,600

美奶滋蝦仁 むき海老のマヨネーズソース

S ¥1,500
M ¥2,400

生炒蝦仁 むき海老の塩味炒め

S ¥1,500
M ¥2,400

鹹蛋黄蝦仁 むき海老の黄金炒め

S ¥1,500
M ¥2,400

記載の金額は税込価格となります。

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
¥3,000

金醤牛肉 ¥1,600
牛肉細切り 岡崎名産カクキュー八丁味噌炒め

包餅（1枚） ¥300
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 ¥3,000

青椒牛肉 チンジャオニュウロウ ¥1,600

韮黄牛肉 牛肉細切りと黄にらの炒め ¥1,600

蒜苔牛肉 牛肉細切りとにんにく茎辛味炒め ¥1,600

紅焼牛腩 牛バラ肉のとろとろ煮 ¥1,800

鶏肉
CHICKEN

宮保鶏丁 若鶏の四川唐辛子炒め ¥1,300

辣子鶏丁 若鶏の香り炒め 朝天辣椒と花椒の香りで ¥1,300

腰果鶏丁 若鶏とカシューナッツの炒め ¥1,300

油淋鶏 若鶏の唐揚げ 油淋ソース ¥1,500

炸子鶏塊 若鶏の唐揚げ
S ¥1,400
M ¥2,300

猪肉
PORK

黒醋肉 豚フィレ肉 （通常肉４枚）¥1,400
黒酢スブタ 追加肉１枚 ¥350

古老肉 豚フィレ肉甘酢スブタ （通常肉４枚）¥1,400
（追加肉１枚）¥350

回鍋肉 四川ホイコーロー ¥1,300

八宝菜 定番の八宝菜 ¥1,450

蒜苔肉絲 豚肉細切りと
にんにく茎の炒め ¥1,200

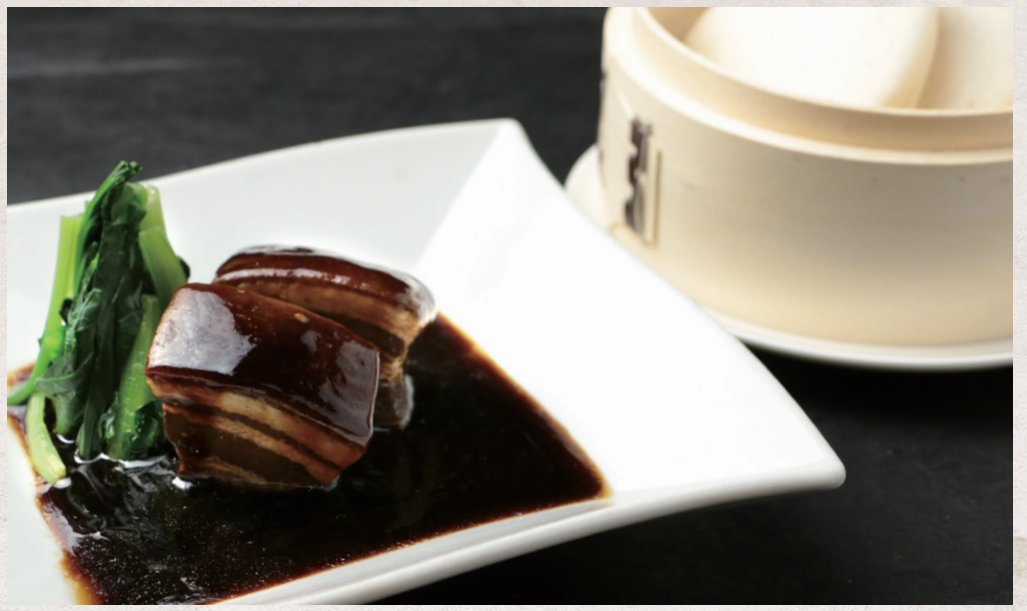
青椒肉絲 チンジャオルウスウ ¥1,200

干煸肉條 国産豚ロース肉と
四川香味炒め ¥1,500

扣肉對割包 角煮と蒸しパン（1人前）¥750

韮菜肝片 レバニラ炒め ¥1,100

魚香肝片 レバー魚香炒め ¥1,100



豆豉肉條 国産豚ロース肉の豆豉炒め ¥1,500

城北名物

紅焼扣肉 （通常肉２枚）¥1,100
皮付バラ肉の角煮 追加肉１枚 ¥550

割包 蒸しパン（２ケ）¥400

記載の金額は税込価格となります。

豆腐
TOFU

陳麻婆豆腐は
城北飯店 自慢の一品です。
クセになるシビ辛と旨さは
必ずやみつきになるはず！

陳麻婆豆腐 S ¥1,400 / M ¥2,100
城北飯店自慢の陳麻婆豆腐

麻婆豆腐 マーボ豆腐 S ¥1,200 M ¥1,800

蔬菜
VEGETABLE

炒青菜 青菜炒め S ¥1,100 / M ¥1,600

炒不碎 五目野菜の炒め ¥1,200

成都素烩 色々野菜の塩味煮 ¥1,200

魚香茄子 麻婆ナス ¥1,200

鍋粑

SIZZLING RISE

| 什錦鍋粑 ¥1,900
五目入りおこげ

| 季节海鮮鍋粑 ¥2,500
季節海鮮入りおこげ

魚翅麺・飯

SHARK'S FINS

| 排翅湯麺 ふかひれ姿煮 - 麺 ¥3,900

| 排翅烩反 ふかひれ姿煮 - 飯 ¥3,900

下記のメニューは「醤油味」or「蟹肉入り塩味」からお選びいただけます

| 魚翅麺 醤油味 ¥1,700
ふかひれ麺 蟹肉入り塩味 ¥1,900

| 魚翅鍋粑 醤油味 ¥1,700
ふかひれおこげ 蟹肉入り塩味 ¥1,900

| 魚翅烩反 醤油味 ¥1,700
ふかひれ飯 蟹肉入り塩味 ¥1,900

| 魚翅炒反 醤油味 ¥1,700
ふかひれチャーハン 蟹肉入り塩味 ¥1,900

| 魚翅炒麺 醤油味 ¥1,700
ふかひれやきそば 蟹肉入り塩味 ¥1,900

記載の金額は税込価格となります。

麺
NOODLES

担々麺 S ¥900 / M ¥1,100

酸辣湯麺 サンラータン麺 ¥1,000

伊府麺 イーフー麺 ¥1,100

拉麺 ラーメン ¥800

叉焼麺 チャーシュウ麺 ¥1,000

葱油湯麺 ねぎそば ¥900

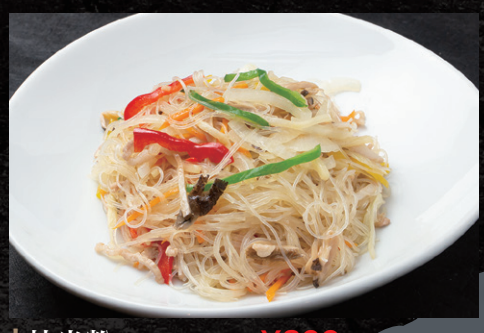
什錦湯麺 五目そば ¥900

什錦烩麺 醤油五目そば ¥900

什錦炒麺 五目焼きそば ¥900

什錦炸麺 五目パリそば ¥900

XO 炒麺 XO 醤焼きそば ¥1,000



炒米粉 ビーフン ¥800

正宗担々麺
城北式 汁なし担々麺 ¥1,200

（小辛・中辛・大辛）お選びください。

飯
RICES

白飯
小 ¥200　中 ¥250　大 ¥300

什錦炒反　チャーハン　S ¥900　M ¥1,100

蟹肉炒反　紅ズワイ蟹チャーハン　¥1,200

海鮮炒反　¥1,800
海鮮あんかけチャーハン

牛排生菜炒反　国産牛ロースとレタスのチャーハン　¥1,800

天津反　天津飯　S ¥1,000　M ¥1,300

什錦烩反　中華飯　¥900

白粥　白がゆ　S ¥700　M ¥900

枸杞粥　くこの実と山芋入り粥　S ¥900　M ¥1,100

海鮮粥　海鮮入り粥　S ¥1,100　M ¥1,300

湯
SOUPS

酸辣湯　酸辣スープ　¥900

蟹肉魚翅麺　ふかひれ蟹肉スープ　¥3,000

素菜湯　野菜スープ　¥800

蛋花湯　たまごスープ　¥800

栗米湯　コーンスープ　¥900

記載の金額は税込価格となります。

点心

DIM SUM

餃子（8ヶ）¥500
城北名物 焼きギョーザ

春捲（2ヶ）¥700
パリパリはるまき

小籠包（3ヶ）¥1,050
旨味が詰まった汁がじゅわぁっと溢れ出します。
生姜、黒酢をお好みでどうぞ。

干貝焼売（5ヶ） ¥1,000
干し貝柱入り しゅうまい

蝦餃（4ヶ） ¥900
えび蒸しギョーザ

韮菜包（2ヶ） ¥700
にらまんじゅう

肉包（1ヶ） ¥500
あつあつにくまん

夢卜餅（2ヶ） ¥700
だいこん餅

割包（2ヶ） ¥400
蒸しパン

四川水餃子（5ヶ）

¥900

甜点心

DESSERT

愛玉凍 ¥500
台湾アイギョクゼリー

今天甜々心
本日のデザート盛り合わせ

（一人前）¥1,000

なめらか杏仁豆腐
杏仁豆腐 ¥550
ミニサイズ ¥400

芒果布甸 ¥650
マンゴープリン ココナッツソース ミニサイズ ¥500

寿桃包子（2ヶ） ¥800
桃まん（カスタード餡）

蜂巣糕（2ヶ） ¥500
蜂の巣カステラ

熟芝麻球（2ヶ） ¥600
ゴマ団子（小豆餡）

糯米糍（2ヶ） ¥600
ココナッツ団子（カスタード餡）

抜絲地瓜 ¥900
さつまいものあめがらめ

記載の金額は税込価格となります。

本日は城北飯店にご来店いただきありがとうございます。
気の合う仲間と楽しいひとときをお過ごしください。

＜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。

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