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．いか塩味炒め
3．黒酢すぶた
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．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．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．豚ロース豆豉炒め
3．いか塩味炒め
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。

北京烤鴨子　城北飯店謹製北京ダック

一羽 前日迄に要予約 ¥18,000
クレープ 30 枚、薬味、甜麺醤

半羽 前日迄に要予約 ¥10,000
クレープ 15 枚、薬味、甜麺醤

4 片 ¥2,800
クレープ 4 枚、薬味、甜麺醤

＜ クレープ、薬味、甜麺醤の追加は別途頂戴しています ＞

Speciality Menu

今天清蒸鮮魚
本日の鮮魚の姿蒸し葱油ソース
鮮魚のついてはスタッフにお尋ねください
¥2,700

四川烤鴨子（豊橋鳥市精肉店謹製 あいち鴨使用） ¥3,000
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

陳麻婆豆腐
城北飯店自慢の陳麻婆豆腐
S ¥1,500
M ¥2,300

翡翠扇貝 ¥2,000
北海道産ホタテ貝柱のひすいソース仕立て

蟹肉魚翅 かに肉入りふかひれの煮込み ¥4,000

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
城北飯店本日のおひとり様盛り合わせ
色彩りどりの冷菜を贅沢に盛り付けました。

1 人前 ¥1,500

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 ¥4,200

口水鶏 城北式よだれ鶏 ¥1,200
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 ¥1,850
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 バンバンヂー S ¥1,200 M ¥1,500
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 ¥1,500 M ¥2,200
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 ¥4,200
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 ¥1,000
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

繊維が太く、食べ応えのある毛鹿鮫のふかひれを
丸２日煮出した自慢の白湯スープを用い
伝統の紅焼味で煮込んだ渾身の一品です。

紅焼排翅（ホンシャオ）　気仙沼産 毛鹿鮫ふかひれ煮込み

¥13,000

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

¥4,200

生炒鮑魚　¥4,200

あわびの塩味炒め

紅焼鮑魚　¥4,200

あわびの醤油煮

奶油鮑魚　¥4,200

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。

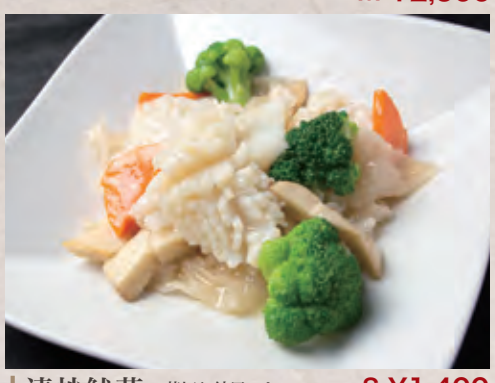
XO 海鮮　海鮮の XO 醤炒め

S ¥1,650 / M ¥2,500

生炒海鮮　海鮮の塩味炒め　S ¥1,650 M ¥2,500

生炒扇貝　北海道産ホタテ貝柱の塩味炒め　S ¥1,900 M ¥2,700

翡翠扇貝　北海道産ホタテ貝柱のひすい仕立て　¥2,000



清炒鮫花　花切り紋甲いかの塩味炒め　S ¥1,400 M ¥2,200

白油鮫花　花切り紋甲いかの醤油炒め　S ¥1,400 M ¥2,200

豆豉鮫花　花切り紋甲いかの豆豉炒め　S ¥1,400 M ¥2,200

奶油蟹肉　蟹肉のクリーム煮　¥1,900

花枝丸　いか団子　¥1,300

魚香鮫花　花切り紋甲いかの魚香炒め

S ¥1,400 / M ¥2,200

芙蓉蟹蛋　城北式カニ玉

¥1,900

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 ¥1,600 / M ¥2,500

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 ¥2,600 / M ¥3,800

美奶滋蝦球 大海老のマヨネーズソース

S ¥2,600 / M ¥3,800

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 ¥2,600
M ¥3,800

美奶滋蝦仁 むき海老のマヨネーズソース

S ¥1,600
M ¥2,500

生炒蝦仁 むき海老の塩味炒め

S ¥1,600
M ¥2,500

鹹蛋黄蝦仁 むき海老の黄金炒め

S ¥1,600
M ¥2,500

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
¥3,500

金醤牛肉 ¥1,700
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 ¥3,500

青椒牛肉 チンジャオニュウロウ ¥1,700

韮黄牛肉 牛肉細切りと黄にらの炒め ¥1,700

蒜苔牛肉 牛肉細切りとにんにく茎辛味炒め ¥1,700

鶏肉
CHICKEN

宮保鶏丁 若鶏の四川唐辛子炒め ¥1,400

辣子鶏丁 若鶏の香り炒め 朝天辣椒と花椒の香りで ¥1,400

腰果鶏丁 若鶏とカシューナッツの炒め ¥1,400

油淋鶏 若鶏の唐揚げ 油淋ソース ¥1,600

炸子鶏塊 若鶏の唐揚げ S ¥1,500 M ¥2,400

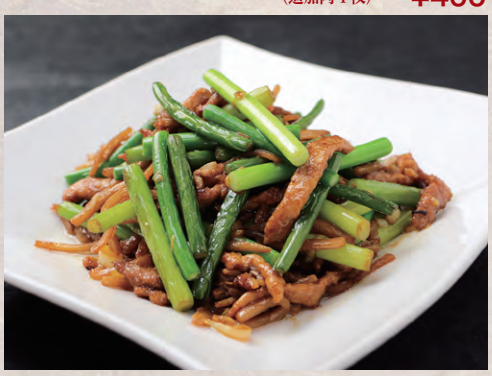
猪肉
PORK

黒醋肉
豚フィレ肉 黒酢スブタ （通常肉４枚）¥1,600
追加肉１枚 ¥400

古老肉 豚フィレ肉甘酢スブタ （通常肉４枚）¥1,600 （追加肉１枚）¥400

回鍋肉 四川ホイコーロー ¥1,300

八宝菜 定番の八宝菜 ¥1,500



蒜苔肉絲 豚肉細切りと にんにく茎の炒め ¥1,300

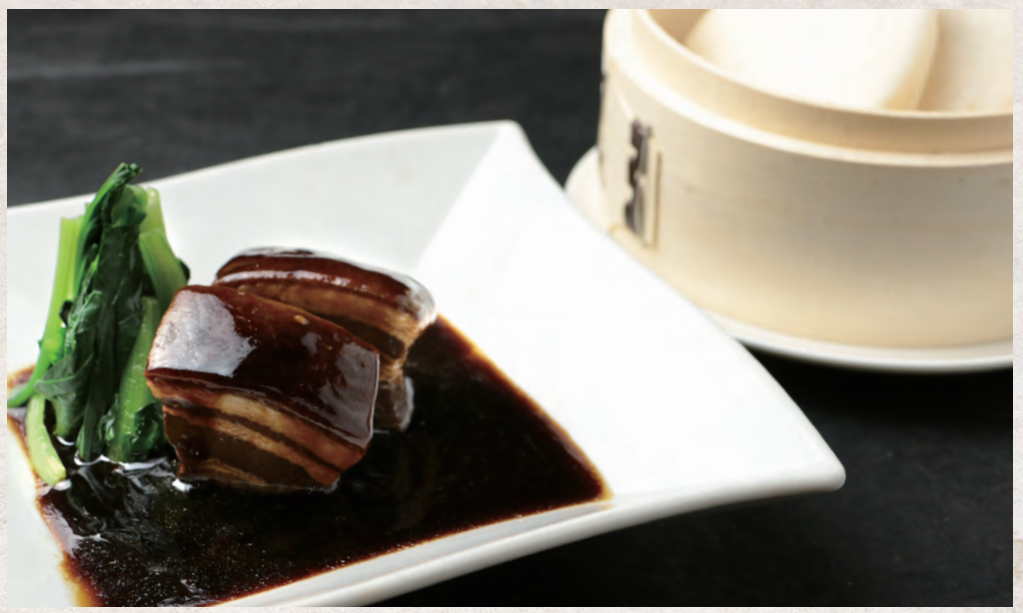
青椒肉絲 チンジャオルウスウ ¥1,300

干煸肉條 国産豚ロース肉と 四川香味炒め ¥1,600

扣肉對割包 角煮と蒸しパン（1人前）¥850

韮菜肝片 レバニラ炒め ¥1,200

魚香肝片 レバー魚香炒め ¥1,200



城北名物
紅焼扣肉（通常肉２個）¥1,200
皮付バラ肉の角煮 追加肉１枚 ¥600

割包 蒸しパン（２ケ）¥500

豆豉肉條 国産豚ロース肉の豆豉炒め ¥1,600

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 ¥1,500 / M ¥2,300
城北飯店自慢の陳麻婆豆腐

麻婆豆腐　マーボ豆腐　S ¥1,300 / M ¥1,900

蔬菜
VEGETABLE

炒青菜　青菜炒め　S ¥1,200 / 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　¥1,300

魚香茄子　麻婆ナス　¥1,300

鍋粑

SIZZLING RISE

什錦鍋粑	¥2,100
五目入りおこげ	
季节海鮮鍋粑	¥2,700
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 ¥4,500

排翅烩反 ふかひれ姿煮 - 飯 ¥4,500

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	¥2,100
ふかひれ麺	蟹肉入り塩味	¥2,300

魚翅鍋粑	醤油味	¥2,100
ふかひれおこげ	蟹肉入り塩味	¥2,300

魚翅烩反	醤油味	¥2,100
ふかひれ飯	蟹肉入り塩味	¥2,300

魚翅炒反	醤油味	¥2,100
ふかひれチャーハン	蟹肉入り塩味	¥2,300

魚翅炒麺	醤油味	¥2,100
ふかひれやきそば	蟹肉入り塩味	¥2,300

記載の金額は税込価格となります。

麺
NOODLES

担々麺　S ¥1,000 / M ¥1,200

酸辣湯麺　サンラータン麺　¥1,100

伊府麺　イーフー麺　¥1,200

拉麺　ラーメン　S ¥800 / M ¥1,000

叉焼麺　チャーシュウ麺　¥1,100

葱油湯麺　ねぎそば　¥900

什錦湯麺　塩味五目そば　¥1,000

什錦烩麺　醤油五目そば　¥1,000

什錦炒麺　五目焼きそば　¥1,000

什錦炸麺　五目パリそば　¥1,000

XO 炒麺　XO 醤焼きそば　¥1,200

炒米粉　ビーフン　¥900

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 ¥300　中 ¥350　大 ¥400

什錦炒反 チャーハン　S ¥1,000 M ¥1,200

蟹肉炒反 紅ズワイ蟹チャーハン　¥1,200

牛排生菜炒反 国産牛ロースとレタスのチャーハン　¥2,000

天津反 紅ズワイ蟹の天津飯　S ¥1,200 M ¥1,500

什錦烩反 中華飯　¥900

白粥 白がゆ　S ¥800 M ¥1,000

枸杞粥 くこの実と山芋入り粥　S ¥1,000 M ¥1,200

海鮮粥 海鮮入り粥　S ¥1,200 M ¥1,400

湯
SOUPS

酸辣湯 酸辣スープ　¥900

蟹肉魚翅湯 ふかひれ蟹肉スープ　¥4,000

素菜湯 野菜スープ　¥900

蛋花湯 たまごスープ　¥900

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）¥800
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） ¥800
にらまんじゅう

肉包（1ヶ） ¥600
あつあつにくまん

夢卜餅（2ヶ） ¥700
だいこん餅

割包（2ヶ） ¥500
蒸しパン

粽子（1ヶ） ¥350
ちまき

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）¥1,100

なめらか杏仁豆腐

杏仁豆腐 ¥600
ミニサイズ ¥450

テイクアウト用

王妃の杏仁豆腐
¥360

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）
桃まん（カスタード餡） ¥800

蜂巣糕（2ヶ）
蜂の巣カステラ ¥600

熟芝麻球（2ヶ）
ゴマ団子（小豆餡） ¥700

糯米糍（2ヶ）
ココナッツ団子（カスタード餡） ¥700

抜絲地瓜
さつまいものあめがらめ ¥1,000

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 ～ 21:00

www.johoku-h.jp