ランチコース

◉6名様より承ります。◉写真は8名様分のイメージです。
◉料金は各コースともお一人様、税別、サービス料込のお値段です。
※予告無し、または、季節により、内容を変更する場合がございます。　※別途、飲み放題の追加も可能です。
特定原材料7品目の内［卵・乳・小麦・落花生・えび・かに］を使用しています。（2018年1月改訂）

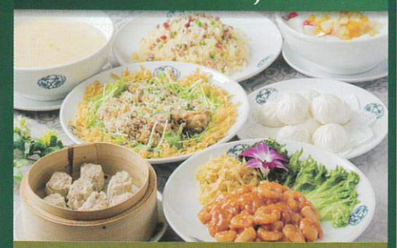
揚州ランチS　2,600円（税別）

（全9品）
前菜二種盛り合わせ
三種キノコ入りフカヒレスープ
はるまき ／ ニンニクの芽と細切り牛肉炒め
小海老の二色ソース
【チリソース・マヨネーズソース】
若鶏の特製甘辛炒め ／ シュウマイ
本日のおすすめチャーハン ／ 杏仁豆腐

揚州ランチNB　2,100円（税別）

（全8品）
前菜二種盛り合わせ
フカヒレ入り白湯スープ ／ はるまき
彩り野菜と豚肉の細切り炒め
小海老の二色ソース
【チリソース・マヨネーズソース】
シュウマイ ／ チャーハン ／ 杏仁豆腐

揚州ランチA　1,600円（税別）



（全7品）
コーンスープ
小海老のチリソース
香味タレかけ揚げ鶏
シュウマイ ／ チャーハン ／ ミニ肉まん
杏仁豆腐

Floor

気軽にご利用いただける各フロア、
宴会パーティなど貸し切り可能。
2階および5階の宴会場には
プロジェクターを完備しております。

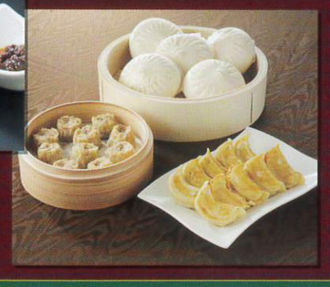
本店 1階 レセプション

本店 3階 個室

本店 VIPルーム

お土産

肉まん（5個入・3個入）
蓮の実あん入りまん（3個入）
シュウマイ（15個入・10個入）
鹿児島県産黒豚焼餃子（10個入）
揚州名物・豚の角煮（6枚入り）
フカヒレ姿煮（約100g）
干し貝柱入り（1枚入）
自家製 辣椒醤　　揚州オリジナルジンジャー烏龍茶
その他、各種取り揃えております。
ご要望等、お気軽にご相談ください。



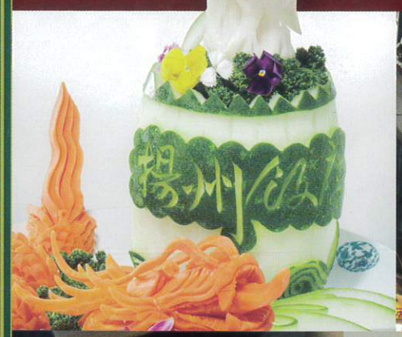
揚州グループ本部予約センター TEL. 045-651-1488（代） FAX. 045-651-1494
揚州飯店本店：045-651-5108　本店店内売店：045-651-5108　揚州麺房：045-212-9630　渋谷店：03-3477-3479
eigyou@yoshuhanten.com　http://www.yoshuhanten.com　（旅行代理店用パスワード：yoshu1952）

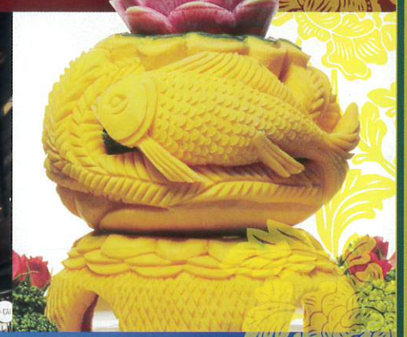
横浜中華街

揚州飯店

YOSHU HANTEN　AT THE GREAT CHINA ®

本格中国料理の店『揚州飯店』が横浜中華街に誕生して半世紀以上。
常に変わることなく、鮮度の高い食材を用い
本場熟練の技・中華の匠が、心を込めて
至福のひとときをお届けします。





Course Menu コースメニュー

RAコース（全8品） お一人様3,000円(税別)

前菜二種盛り合せ
季節野菜とイカの炒め
蟹肉入りコーンスープ
点心二種盛り合わせ
小海老のチリソース
チャーシューとネギの炒飯
杏仁豆腐

RCコース（全10品） お一人様4,000円(税別)

前菜三種盛り合わせ
点心三種盛り合わせ
フカヒレスープ
小海老の二色ソース
豚肉の黒胡椒炒め
ミニ肉まん
チャーシューとネギの炒飯
杏仁豆腐

RDコース（全11品） お一人様5,000円(税別)

前菜四種盛り合わせ
点心三種盛り合わせ
蟹肉入りフカヒレスープ
大海老と季節野菜の炒め
スペアリブのスパイス揚げ
牛肉の黒豆味噌炒め
ミニ肉まん
高菜とアサリの炒飯
杏仁豆腐

豊穣なる中国料理の神髄を上海スタイルで
ご堪能いただけるコースをご用意いたしました。
各種ご宴会・会合、一般団体様をはじめ、
ご家族・ご友人との語らいに、
ご予算に応じてお選びいただけます。
ご自分でお作りになったものを召し上がる
「肉まん・餃子づくり体験」・
「北京ダック手巻体験」プランも好評です。
（講師またはスタッフがご指導します）

肉まん・餃子づくり体験は揚州飯店の登録商標です。

RBコース（全9品） お一人様3,500円(税別)

前菜三種盛り合わせ
イカの自家製 XO 醤炒め
干し貝柱とキノコのとろみスープ
点心二種盛り合わせ
小海老のチリソース
ミニ肉まん
チャーシューとネギの炒飯
杏仁豆腐

REコース（全8品） お一人様6,000円(税別)

前菜四種盛り合わせ
季節野菜と海鮮の炒め
蟹味噌入りフカヒレスープ
カニ爪の揚げ物
大海老の二色ソース
牛肉の黒胡椒炒め
蟹肉とレタスの炒飯
杏仁豆腐

RGコース（全9品） お一人様8,000円(税別)

揚州特製前菜五種盛り合せ
天使海老の湯引き 特製醤油添え
フカヒレの姿煮
ホタテと季節野菜の炒め
釜焼きペキンダックの
自家製クレープ包み
牛ヒレステーキの黒胡椒ソース
揚州特製炒飯
胡麻揚げ団子
本日おすすめのデザート

RHコース（全9品） お一人様10,000円(税別)

揚州特製前菜五種盛り合せ
ホタテの自家製 XO 醤炒め
蟹味噌入りフカヒレの姿煮
釜焼きペキンダックの
自家製クレープ包み
本日の海鮮の蒸し物
天使海老の漁師風スパイス揚げ
国産牛ヒレステーキの
黒胡椒ソース
揚州特製炒飯
シェフおすすめデザート
盛り合わせ

RFコース（全9品） お一人様7,000円(税別)

前菜五種盛り合わせ
季節野菜と海鮮の炒め
蟹肉入りツバメの巣のスープ
天使海老のスパイシー炒め
本日の海鮮の蒸し物
牛肉の自家製 XO 醤炒め
海鮮入り炒飯
胡麻揚げ団子
杏仁豆腐

各コース料理にお得なフリードリンク
（飲み放題）をプラスできます。

お得な飲み放題プラン（5名様以上）

120分／2,300円（税別）

ビール・日本酒・ウィスキー・焼酎
紹興酒・サワー８種・ソフトドリンク類４種

延長の場合は30分毎に、お一人様600円（税別）の追加料金となります。
5名様より承ります。
飲み放題は開始90分後ラストオーダーとなります。

一般団体様をはじめ、2名様より承ります。また、お料理のお値段、内容などご相談に応じております。
慶事・パーティーなどの中国式装飾用彫り物も承ります。

◉各コースとも、税別・サービス料込のお値段です。※予告無し、または、季節により、内容を変更する場合がございます。◉写真はいずれも８名様分のイメージです。
特定原材料７品目の内［卵・乳・小麦・落花生・えび・かに］を使用しています。上記料金は全て税抜表示となっております。別途、消費税相当額を申し受けます。（2018年1月改訂）