

プレスリリース

大珍樓 広報事務局
TEL:03-6427-1827

～横浜中華街で創業75年の老舗～

横浜中華街

大珍樓

香 港 菜 系 粵 菜 料 理

3万円相当の上海ガニのフルコースが、たったの15,000円！ 先着20名「秋のグルメの会」開催のご案内

広東料理・飲茶料理の専門店「大珍樓」（神奈川県横浜市中区山下町202：代表取締役会長 陸佐光）は11月5日に『グルメの会～秋～』を開催いたします。知る人ぞ知る恒例のグルメの会、今回は3万円相当の「上海ガニ」をメインにしたスペシャルコースを半額の1万5000円でお楽しみいただけます。今回は先着20名様を10月30日（月）まで一般募集いたします。

「グルメの会～秋～」メニューのご案内



▲これからが旬の
絶品「上海蟹」



◀ 柿の器入り
上海ガニのサラダ風



▲上海ガニとダイコンもちの炒め



高級食材の上海ガニをメインにした絶品コース料理を 心行くまでお楽しみいただけます！

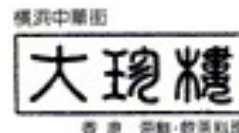
【コース内容】 ①柿の器入り上海ガニのサラダ風 ②上海ガニ入り特製スープ ③上海ガニの卵入り天使エビの炒め ④上海ガニとダイコンもちの炒め ⑤鮮魚の上海ガニミソあんかけ ⑥上海ガニ（雄・雌）姿蒸し ⑦上海ガニ入り揚げショウロンポウ ⑧上海ガニ入りきのこチャーハン ⑨白玉団子入り生姜茶 ⑩四種甘味点心盛り合わせ

<取材に関するお問合せ：03-6427-1827 大珍樓広報事務局>

プレスリリース

大珍樓 広報事務局
TEL:03-6427-1827

～横浜中華街で創業75年の老舗～



『大珍樓グルメの会～秋～』とは・・・？

中華の秋の味覚といえば…上海蟹！その濃厚な蟹ミソや旨みを堪能しつつこのメニュー、他ではちょっと食べられません！今回のテーマは「上海蟹三昧」。こだわりぬいて厳選した「上海蟹」をすべてのメニューに使用（一部デザートを除く）。本会は大珍樓の「お客様感謝企画」です。当店自慢の料理人が厳選を重ね、いつもとはちょっと違った高級食材のスペシャルコースを、通常ではお出しできないご奉仕価格でご提供いたしております。

【大珍樓の歴史】

1947年創業。本場の広東郷土料理を求めてプロの料理人も通う大珍樓とは！?

横浜中華街 大珍樓は、中国の広東省に生まれ育った陸 蘇珍が、横浜中華街に創立したお店。大珍樓の「珍」は創業者の名前の一文字を取ったものです。1940年、横浜・中華街に共同経営で開店した「太新」を、1947年に現在の「大珍樓」としてリニューアル。海鮮飲茶を主体とした広東料理をご提供してまいりました。四季に合わせたメニューを季節毎にご提供し、飲茶は中華街の自社キッチンで毎日手作りしています。



95種類のメニューが楽しめる大珍樓の食べ放題！

【食べ放題メニュー】（税別）

	<平日>	<土日祝日>
お一人様	2480円	2880円
小学生	1500円	1500円
幼児	750円	750円



【住所】本店
神奈川県横浜市中区
山下町202
【営業時間】
11:00～22:00
【電話】
045-681-3277



【住所】新館
神奈川県横浜市中区
山下町143
【営業時間】
11:00～22:00
【電話】
045-663-5477

<取材に関するお問合せ： 03-6427-1827 大珍樓広報事務局>