

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 茶鮮・飲茶料理

## 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



▲上海ガニとダイコンもちの炒め



▲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



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ボウ 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～

横浜中華街

**大珍樓**  
香港 海鮮・飲茶料理

### 『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くすこのメニュー、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>