

麵・飯類

26. 海老と鶏肉入り XO 醬チャーハン (重慶炒飯) Fried Rice with Shrimp & Chicken in XO Sauce	【小盆】 1,700
27. 五目入りチャーハン (什錦炒飯) Fried Rice with Meat & Seafood	1600
28. 蟹肉入りチャーハン (蟹肉炒飯) オススメ Fried Rice with Crabmeat	1,800
29. 特製醤油風味 焼そば (豉油皇炒麵) Shanghai Style Fried Noodle with Yellow Leek	1,700
30. 五目入り 焼きビーフン (什錦炒米粉) Fried Rice Noodle with Meat & Seafood	1,900

点心

31. 特製海老入り水餃子 辛味ニンニクソース (紅油水餃子) オススメ House Special Boiled Shrimp Dumpling with Garlic & Chilli	2,300
32. 特製海老入り水餃子 醬油ソース (豉油皇水餃子) House Special Boiled Shrimp Dumpling with Soy Sauce	2,300
33. 海老シュウマイ (海皇焼壳) Original Shrimp Siu Mai Dumpling	(4 個より) 1 個 275
34. 春巻き (春捲) Crisp Fried Shrimp Spring Roll	(2 本より) 1 本 385
35. 海鮮のカダイフ巻き揚げ (海鮮龍鬚捲) オススメ Crisp-Fried Dragon Beard Roll with Seafood	(2 本より) 1 本 820
36. コマ団子 (胡麻団子) Crisp-Fried Sesame Glutinous Balls	(2 個より) 1 個 400
37. 桃あんまん (寿桃) Prosperity Peach Bun with Sweet Red Bean Paste	(2 個より) 1 個 550



27. 五目入りチャーハン
(什錦炒飯)



31. 特製海老入り水餃子
辛味ニンニクソース
(紅油水餃子)



35. 海鮮のカダイフ巻き揚げ
(海鮮龍鬚捲)

横浜中華街 重慶飯店 新館1階

TEL 045-681-6885

受付・引渡時間 11:30~14:30/17:00~20:00
www.jukeihanten.com



パンフレット有効期間 2026.3.31

※営業時間については、状況により変更になる場合がございます。最新情報は HP にてご確認くださいませ。

TAKE OUT

テイクアウト

重慶飯店 新館レストラン 1階
受付時間 11:30~14:30 / 17:00~20:00

お持ち帰り 承ります



TAKE
OUT



重慶飯店



CHUNGKING CHINESE SZECHUAN RESTAURANT

海鮮類

- | | |
|--|---------------|
| 1. エビのチリソース (干焼蝦仁) オススメ | 【小盆】
3,500 |
| Wok-Fried Shrimp with Chili Sauce | |
| 2. エビの塩味炒め (油泡蝦仁) | 3,500 |
| Wok-Fried Shrimp in Light Seasoning | |
| 3. エビのマヨネーズソース (富貴蝦仁) | 3,500 |
| Wok-Fried Shrimp with Mayonnaise | |
| 4. エビの唐辛子炒め (宮保蝦仁) | 3,500 |
| Wok-Fried Shrimp with Red Dried Chili | |
| 5. ホタテの塩味炒め (油泡扇貝) | 4,500 |
| Wok-Fried Scallop in Light Seasoning | |
| 6. ホタテの XO 醬炒め (XO 醬扇貝) | 4,500 |
| Wok-Fried Scallop with XO Sauce | |
| 7. モンゴイカの塩味炒め (油泡墨魚) | 3,100 |
| Wok-Fried Squid in Light Seasoning | |
| 8. モンゴイカのオイスターソース炒め (蠣油墨魚) | 3,100 |
| Wok-Fried Squid with Oyster Sauce | |
| 9. モンゴイカの唐辛子炒め (宮保墨魚) | 3,100 |
| Wok-Fried Squid with Red Chili | |
| 10. 大海老・ホタテ・イカの塩味炒め (油泡三鮮) | 4,500 |
| Wok-Fried Trio of Prawn, Scallop & Squid in Light Seasoning | |
| 11. 大海老・ホタテ・イカの唐辛子炒め (宮保三鮮) | 4,500 |
| Wok-Fried Trio of Prawn, Scallop & Squid with Red Chili | |
| 12. 大海老・ホタテ・イカの XO 醬炒め (XO 醬三鮮) オススメ | 4,500 |
| Wok-Fried Trio of Prawn, Scallop & Squid with XO Sauce | |



2. エビの塩味炒め
(油泡蝦仁)



4. エビの唐辛子炒め
(宮保蝦仁)



5. ホタテの塩味炒め
(油泡扇貝)

特別メニュー

- | | |
|--|--------|
| 101. フカヒレの姿煮 (紅焼排翅) オススメ | 11,000 |
| Braised Whole Shark Fin | |
| 102. 丸ごと鮑のオイスターソース煮込み (蚝皇原只鮑魚) | 8,600 |
| Shark Fin Soup with Fresh Crabmeat | |



101. フカヒレの姿煮
(紅焼排翅)



102. 丸ごと鮑のオイスターソース煮込み
(蚝皇原只鮑魚)

肉類

- | | |
|---|---------------|
| 13. 鶏肉の唐辛子炒め (宮保鶏丁) | 【小盆】
3,000 |
| Wok-Fried Diced Chicken with Red Dried Chili | |
| 14. 鶏肉のカシューなツツ炒め (腰果鶏丁) | 3,000 |
| Wok-Fried Diced Chicken with Soy Sauce & Cashew Nuts | |
| 15. 黒酢スプタ (黒酢古老肉) オススメ | 3,000 |
| Sweet & Sour Pork with Black Vinegar | |
| 16. 豚バラ肉とキャベツの辛し味噌炒め (回鍋肉片) | 3,000 |
| Wok-Fried Pork & Cabbage with Bean Sauce | |
| 17. ザーサイと豚肉の細切り炒め (榨菜肉絲) | 3,000 |
| Wok-Fried Shredded Pork with Chinese Pickle | |
| 18. 牛肉の細切りと三色ピーマンの炒め (彩椒牛肉絲) | 3,300 |
| Wok-Fried Shredded Beef & Green Pepper | |
| 19. 牛肉と野菜の辛しニンニク炒め (魚香牛肉片) オススメ | 3,300 |
| Wok-Fried Beef & Vegetables with Garlic & Chili Sauce | |



13. 鶏肉の唐辛子炒め
(宮保鶏丁)



16. 豚バラ肉とキャベツの
辛し味噌炒め (回鍋肉片)

豆腐・野菜類

- | | |
|--|---------------|
| 20. 麻婆豆腐 (麻婆豆腐) オススメ | 【小盆】
2,300 |
| Signature Mabo-Tofu | |
| 21. 五目うま煮 (八宝菜) | 2,800 |
| Stew-Fried Assorted Meat & Vegetables | |
| 22. 五目野菜の塩味炒め (清炒什錦) | 2,500 |
| Wok-Fried Mixed Vegetables in Light Seasoning | |
| 23. 五目野菜のオイスターソース炒め (蠣油什錦) | 2,500 |
| Wok-Fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce | |
| 24. 五目野菜のニンニク炒め (蒜茸什錦) | 2,500 |
| Wok-Fried Mixed Vegetables with Garlic | |
| 25. 茄子と挽き肉のニンニク辛し煮 (魚香茄子) オススメ | 2,500 |
| Wok-Fried Eggplant with Minced Meat in Garlic & Chili | |



20. 麻婆豆腐 (麻婆豆腐)



23. 五目野菜のオイスター
ソース炒め (蠣油什錦)



25. 茄子と挽き肉のニンニク
辛し煮 (魚香茄子)