

聘珍樓の味が再び横浜中華街に集結！ 12月30日・31日 2日間だけの限定販売。

聘珍樓
HEICHINROU

株式会社聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、本社所在地：神奈川県横浜市）では、「第35回年末恒例外売」を、2023年12月30日（土）・31日（日）に聘珍樓が運営する横浜中華街「The CAFE(ザ カフェ)」にて開催いたします。

創業139年の歴史を持つ現存する日本最古の中国料理店聘珍樓（店舗：日比谷、大阪、吉祥寺、小倉、香港 ※横浜本店は現在クローズ中）では、今年も12月30日（土）・31日（日）の2日間に限り、総料理長西崎英行の陣頭指揮のもと、聘珍樓サテライトキッチンおよび日比谷聘珍樓にて手作りした年末限定のお料理を多数取り揃えた「外売」を開催いたします。場所は中華街のランドマークである「善隣門」となりの「聘珍茶寮ビル」1階「The CAFE(ザ カフェ)」。

毎年ご好評をいただいている「外売限定中華おせち（2名様用。要予約）」をはじめ、大晦日や新年の食卓に華をそえる広東名菜の数々を、今年から新たにお求めやすい小さいサイズのアソートパックにして取り揃えました。

そのほか、焼きの技術の粋を極めた「国産豚窯焼きチャーシュー」、「タイ産アヒルの窯焼き」などの焼味（シューメイ）、「塩卵、椎茸、豚バラ肉入りの広東チマキ」、「国産鶏の滷水（ロウソイ）煮込み」、「国産豚胃袋の煮込み」、「マーライコウ（国産卵使用）」他多数、1年に1度この機会ではか買えない年末年始の特別なご馳走がズラリと並びます。

今年の暮れも例年同様、ご家族の笑顔溢れる年末年始の食卓に、聘珍樓の味をお役立てください。



開催日時： 2023年12月30日(土)・31日(日) 10時～
(数量限定販売の為、両日とも売り切れ次第終了)
開催店舗： 横浜中華街「The CAFE (ザ カフェ)」
横浜市中区山下町 143 善隣門となり



■「外売り限定おせち(冷蔵)」のみ事前予約販売となります。(予約受付中)



予約締切日： 2023年12月25日(月)
予約・問合せ： 聘珍茶寮 横浜中華街店
TEL 045-663-5126 / 11時～19時
FAX 045-663-5129

受け渡し日時：2023年12月30日(土)・31日(日) 10時～18時
受け渡し場所：聘珍茶寮 横浜中華街店(横浜市中区山下町143 善隣門となり)

聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

会社概要

商号：株式会社聘珍樓
代表者：代表取締役会長 林 康弘
代表取締役社長 林 衛
所在地：横浜市港北区新横浜 2-2-8 アーバンセンター新横浜 8F
創業：1884年（明治17年）1月
事業内容：中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。
その他フードビジネスの経営。
資本金：5000万

「聘珍樓」

1884年（明治17年）聘珍樓は横浜で産声をあげました。

たくさんの外国船が行き交い、日本で初めての蒸気機関車が煙をあげて走っていた時代です。以来百三十余年。日本に現存する最古の中国料理店として多くのお客様にご愛顧いただいております。「良き人、素晴らしき人が集まり来る館」という「聘珍樓」の名に込められた思いと、お客様にひたすら尽くし、吟味された素材で織りなす料理人たちの真剣勝負の数々。私たちはこれからも、その土地の食材と中国料理の伝統と技をもって、美味しく楽しい料理を提供してまいります。

聘珍樓オフィシャルホームページ：<https://www.heichin.com/>

聘珍樓公式オンラインショップ：<https://www.heichin.shop/>

公式 X アカウント：<https://x.com/heichinrou>

公式 facebook アカウント：<https://www.facebook.com/heichinrou.official>

公式 Instagram アカウント：<https://www.instagram.com/heichinrou/>

聘珍樓公式 LINE アカウント：@heichinrou



聘珍樓薬膳部公式 LINE アカウント：@heichinrou_yakuzen

