

MAIN DISH

横浜中華の
新名物

BRILL STYLE CANTONESE CHICKEN

ブリル風広東チキン

1/2羽 1,980 (税込 2,178) / 1羽 3,960 (税込 4,356)

鹿児島県の銘柄鶏「薩摩ハーブ悠然どり」を使用し2日以上上の工程を経て調理する骨付きの唐揚げは皮がパリパリで肉質がジューシーなブリル飯店の名物料理です

*「薩摩ハーブ悠然どり」は抗生物質及び合成抗菌剤を全く使用しないビタミンEが豊富な安全な鶏肉です



DIM SUM



ORIGINAL CHAR SIU TART

チャーシュータルト

1個 500 (税込 550)

美明豚の自家製チャーシューと特製アパレイユをパイ生地で焼き上げる「とろ〜り」「サクサク」。
当店でしか食べられない中華タルト



CANTONESE PORK SIU MAI

広東焼売

2個 580 (税込 638)

クチナシの皮で包んだ、肉々しくジューシーな大ぶり焼売

1個追加 290円(税込319)



FRIED ROUND DUMPLINGS

焼丸餃子

2個 480 (税込 528)

一度蒸してから焼き上げる一口サイズの肉汁溢れる丸餃子

1個追加 240円(税込264)



SOUP DUMPLINGS

小籠包

2個 540 (税込 594)

豚挽肉を小麦粉の薄皮で包んで蒸した肉汁たっぷりの点心

1個追加 270円(税込297)



SHRIMP WONTON

海老ワンタン

2個 580 (税込 638)

海老1尾を贅沢に包んだワンタンを特製香味醤油で

1個追加 290円(税込319)



SHRIMP SPRING ROLL

海老春巻

1本 600 (税込 660)

ぷりぷり食感の大ぶりな海老3尾と黄ニラを巻いた食べ応えのある名物春巻

RICE ライス

REGULAR

普通 200 (税込 220)

LARGE

大盛 300 (税込 330)

HALF

半ライス 150 (税込 165)

CHINESE TAPAS



FRESH FISH CARPACCIO

鮮魚のカルパッチョ

1,280 (税込1,408)

旬のお魚に特製豆鼓ソースをかけたチャイニーズカルパッチョ



LIGHTLY PICKLED SICHUAN VEGETABLES

生ザーサイの浅漬け

480 (税込 528)

心地良い食感の浅漬け



WOOD EAR MUSHROOM WITH AGED BLACK VINEGAR

キクラゲの熟成黒酢和え

480 (税込 528)

コリコリ食感の黒キクラゲと濃厚な黒酢のあえもの



PRESERVED EGG WITH GREEN ONION SAUCE

ピータン葱ソース

580 (税込 638)

癖の無いピータンと特製ネギソース



SOY SAUCE MARINADE RED RICE PRAWN

大ぶり赤海老の香り醤油漬け

1尾 580 (税込 638)

葱と生姜の香ばしく爽やかな香りと紹興酒のコクをほんのり効かせたシェフ自慢の一品



GREEN ONION AND CHAR SIU

葱チャーシュー

650 (税込 715)

濃厚な細切りチャーシューとネギの辛みが効いたツマミに最高な一品



WHITE CELERY SALAD

ホワイトセロリのサラダ

700 (税込 770)

香りと食感が素敵なサッパリサラダ仕立て



JELLYFISH

クラゲの冷製

700 (税込 770)

食感の違う「花咲クラゲ」と「金糸クラゲ」の2種をサッパリと仕上げたおつまみ



CHINESE SAUSAGE

広東風ソーセージ

850 (税込 935)

香辛料が食欲を唆る腸詰。甘めの特製豆板醤と。おつまみに最適です



DRIED TOFU DRESSED WITH CILANTRO

干し豆腐とパクチーの和え物

780 (税込 858)

食感の良い細切り干し豆腐と香り良いパクチーのあえもの



SZECHUAN STYLE SPICY STEAMED CHICKEN

四川風よだれ鶏

HALF 780 (税込 858)

低温調理でじっくり火入れた鶏肉に自家製醤油、熟成黒酢、自家製ラー油のソースが香り高く食欲がそそる一品

1,300 (税込1,430)

HOT DISHES



SPECIAL MAPO TOFU

シェフ特製おぼろ麻婆豆腐  辛さが選べます 1,300 (税込 1,430)

口溶け滑らかなおぼろ豆腐を使用したブリル特製麻婆豆腐



LAMB BOILED DUMPLINGS WITH SPICY SAUCE

ラム肉の旨辛よだれ水餃子  4個 1,200 (税込 1,320)

ラム肉と豚肉を包んだ水餃子に当店自慢の旨辛よだれソースが絶品



YUN-BAI-ROU ~STEAMED PORK WITH SPEIAL SPICY SAUCE~

雲白肉^{ウンバイロウ}~蒸し豚の香味ソース~  1,200 (税込 1,320)

しっとり豚にピリッと香る特製タレをかけた一品



STIR-FRIED EGGPLANT AND GREEN CHILLI

茄子の青唐炒め 1,200 (税込 1,320)

とろとろの茄子にピリッと青唐辛子が効いた炒め



STIR-FRIED GREENS WITH GARLIC

青菜のニンニク炒め 1,200 (税込 1,320)

ニンニクの香りが食欲をそそりシャキシャキした食感



STIR-FRIED WHITE LIVER AND CHINESE YELLOW CHIVES

白レバーと黄ニラの塩炒め 1,300 (税込 1,430)

ブリル風ニラレバ。新鮮な鶏の白レバーとシャッキリ黄ニらを塩炒め



CRAB OMELET

かに玉 1,400 (税込 1,540)

茜美人のたまごとズワイガニをふんだんに使ったシンプルな蟹玉



STIR-FRIED PORK, EGG AND WOOD EAR MUSHROOM

豚肉と玉子とキクラゲの炒め 1,350 (税込 1,485)

とろっと玉子とキクラゲの食感が堪らない塩炒め



ROMAINE LETTUCE AND PORK WITH MISO SAUCE

ロメインレタスの回鍋肉 1,350 (税込 1,485)

豚バラ肉とロメインレタスを特製味噌で炒めたホイコーロー



FRESH FISH FRIT WITH SALT BLACK BEAN SAUCE

鮮魚のフリット 豆豉ソース 1,500 (税込 1,650)

旬のお魚を衣で包み油で揚げ、発酵黒豆ソースをかけた一品



SWEET AND SOUR PORKMADE WITH AGED BLACK VINEGAR

黒酢の酢豚 1,450 (税込 1,595)

まろやかでコクのある熟成酢を使用した人気の酢豚をお野菜とともに



SHRIMP WITH RICH CHILI SAUCE WITH STEAMED BREAD

海老の濃厚チリソース 蒸しパン添え  1,500 (税込 1,650)

大ぶり海老と濃厚なビリ辛ソース炒め。ふわふわの蒸しパンと共にどうぞ



SHRIMP WITH MAYONNAISE SAUCE WITH RARE CHEESE

海老のマヨネーズソース レアチーズ添え 1,500 (税込 1,650)

シェフオリジナルの海老マヨ。レアチーズとの組合せが新しい逸品



STIR-FRIED BEEF OUTSIDE SKIRT WITH BELL PEPPER

牛ハラミのチンジャオロース 1,750 (税込 1,925)

肉々しくジューシーなハラミと細切りピーマンの炒め



BRAISED SHARK FIN

フカヒレ姿あんかけ煮 3,800 (税込 4,180)

贅沢にフカヒレ1枚使用したとろとろのあんかけ煮

NOODLES



BRILL STYLE SOUP NOODLES

ブリル風汁そば

1,100 (税込 1,210)

手間暇かけた特製鶏湯ベースのスープに焦がし九条ネギと美容豚チャーシューがシンプルに美味



HOT AND SOUR SOUP NOODLES

酸辣湯麺    

1,300 (税込 1,430)

酸っぱく辛い絶妙なバランスがクセになる人気の麺



DANDAN NOODLES

担々麺    

1,380 (税込 1,518)

とろりと濃厚な芝麻醬と自家製辣油の担々麺



CANTONESE NOODLES WITH THICK SAUCE

広東あんかけ汁そば

1,450 (税込 1,595)

たっぷりの贅沢な具材と、とろ〜り醤油系あんかけの汁そば



SHRIMP WONTON NOODLES

海老ワンタン麺

1,500 (税込 1,650)

ぶりの海老ワンタンを豪華に4個のせたりビートの高い麺



CANTONESE FRIED NOODLES WITH THICK SAUCE

十目あんかけ焼きそば

1,600 (税込 1,760)

「五目」から「十目」へ。具沢山の贅沢あんかけそば



SOUP NOODLE WITH BRAISED SHARK FIN

フカヒレあんかけ汁そば

2,950 (税込 3,245)

とろとろのフカヒレあんのスープがたっぷりの汁そば

RICE



BRILL STYLE FRIED RICE

ブリル炒飯

1,100 (税込 1,210)

チャーシュー、海老、野菜など五目素材。しっとりパラリの炒飯



CANTONESE STYLE THICK SAUCE OVER RICE

五目あんかけ中華丼

1,300 (税込 1,430)

ブリルなたっぷり具材のあんかけ中華丼



CRAB OMELETTE ON RICE

蟹玉たまご炒飯 〜濃厚卵「茜美人」使用〜

1,400 (税込 1,540)

茜美人の蟹玉と玉子炒飯の合わさった炒飯



FRIED RICE WITH SHRIMP

海老好きのための海老炒飯

1,450 (税込 1,595)

ぶりぶりな海老がゴロゴロ5尾と海老味噌の塩味炒飯



CLAY POT RICE WITH BRAISED SHARK FIN

フカヒレあんかけ土鍋飯

2,950 (税込 3,245)

柔らかい手ビレを丸ごと使用した絶品あんかけ土鍋飯