萬珍樓點心舗

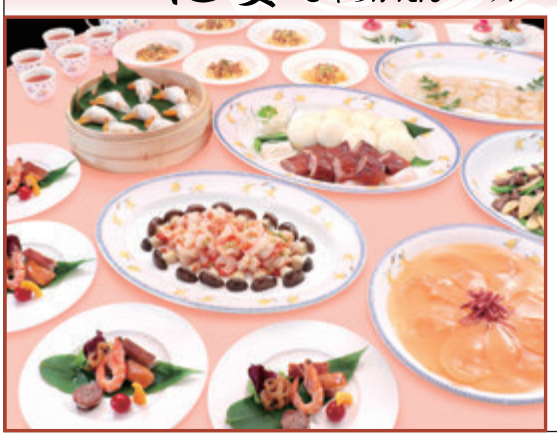
花月宴 かげつえんコース　¥6,000(1名様)

花月大拼盒	花月前菜盛り合わせ
蟹肉大散翅	蟹肉入りふかひれスープ
鴛鴦大蝦球	大海老の紅白作り
四季豆餃子	インゲン餃子
北京片皮鴨	窯焼き北京ダック
梅菜蒸銀鱈	銀ダラの梅菜蒸し
茄子和猪飯	和豚もちぶたと茄子のあんかけ御飯
蜜意二重奏	チャイナ・スイーツ“デュオ”

蘭花宴 らんかえんコース　¥8,000(1名様)

蘭花大拼盒	蘭花前菜盛り合わせ
冬菇雞燉翅	ふかひれ、大山鶏、椎茸のスープ
福寿大蝦球	大海老の二種作り
魚翅帯子餃	ふかひれホタテ餃子
X.O.鮑菇牛柳	国産牛ヒレ肉とあわび茸のX.O.醤炒め
北京片皮鴨	窯焼き北京ダック
豆豉比目魚	カラスカレイのソテー　黒豆ソース
海鮮玉炒飯	海鮮入り卵白炒飯
双彩蜜意盒	ゴールデン・スイーツ“デュオ”

百花宴 ひゃっかえんコース　¥10,000(1名様)



百花大拼盒	百花前菜盛り合わせ
紅燒大鮑翅	ふかひれ姿煮
X.O.本菇蝦球	大海老としめじのX.O.醤炒め
豆筍炒牛柳	国産牛ヒレ肉とスナックエンドウ、筍の香り炒め
帯子腸粉	ホタテキシメン包み
北京片皮鴨	窯焼き北京ダック
金魚餃子皇	金魚餃子
咸魚雞炒飯	大山鶏の塩魚炒飯
季節甜品盒	季節のデザート盛り合わせ

豪華宴 ごうかえんコース　¥13,000(1名様)

豪華大拼盒	豪華宴前菜
紅燒大鮑翅	ふかひれ姿煮
鴛鴦大蝦球	大海老の二種作り
白兎海鮮餃	海鮮うさぎ餃子
鮑有富貴錢	鮑、椎茸、湯葉の煮込み
北京片皮鴨	窯焼き北京ダック
X.O.海鮮湯飯	海鮮X.O.醤スープ炒飯
季節甜品盒	季節のデザート盛り合わせ

（２名様より承ります。内税・サービス料10％別途頂戴しております）

萬珍樓 點心舗 点心コース

お昼の点心コース　11:00～16:00

桂花宴 けいかえん　¥3,200（1名様）

桂花大拼盆	桂花前菜
海鮮豆腐羹	海鮮と豆腐のとろみスープ
港式蝦焼賣	香港焼売
韮　菜　餃	ニラ餃子
雑菇蒸餃子	きのこ餃子
鮮蝦腸粉	海老キシメン包み
香炒季節菜	季節野菜の香り炒め
威化紙包蝦	海老の紙包み揚げ
奄列蛋肉飯	挽き肉オムレットご飯
山桃汁杏仁	杏仁豆腐 山桃シロップ

牡丹宴 ぼたんえん　¥4,200（1名様）

牡丹大拼盆	牡丹前菜
海鮮燴魚翅	フカヒレ入り海鮮のとろみスープ
白菜蒸餃子	白菜餃子
竹筍蝦餃	海老蒸し餃子
魚　翅　餃	ふかひれ蒸し餃子
魚翅蟹肉餃	ふかひれ蟹肉餃子
川汁香爆雞	大山鶏のチリソース
海　鮮　巻	海老すり身いが栗揚げ
生炒牛肉飯	国産牛ヒレ肉のレタス炒飯
香芒凍布甸	マンゴプディング

菊花宴 きっかえん　¥5,000（1名様）

菊花大拼盆	菊花前菜
八珍燴魚翅	フカヒレ入り五目スープ
金魚餃子	金魚餃子
翡翠海鮮角	黄ニラと海老の翡翠餃子
什錦香酥巻	五目巻き揚げ
甜豆炒和豬	和豚もちぶたとスナックエンドウのX.O.醤炒め
川汁焼蝦仁	海老のチリソース
鮑魚釀焼賣	鮑焼売
什錦烩飯	中華丼
蜜意二重奏	チャイナ・スイーツ・デュオ

（２名様より承ります。内税・サービス料10％別途頂戴しております）

コースセットドリンク

６名様より承ります。
セットドリンクタイムは２時間までとさせて頂きます。
14 歳以下のお子様は９００円となります。
サービス料１０％を別途頂戴しております。

萬珍樓點心舗

梅プラン ￥2,000 （お一人様）	瓶ビール　(キリン・アサヒ・サッポロ・サントリー) キリン零 ICHI（ノンアルコール） 紹興酒　（塔牌・紹興花彫酒） 冷烏龍茶 トロピカーナ１００％オレンジジュース ジンジャーエール コカ・コーラ

蘭プラン ￥2,900 （お一人様）	赤ワイン 白ワイン 瓶ビール　(キリン・アサヒ・サッポロ・サントリー) キリン零 ICHI（ノンアルコール） 紹興酒（塔牌・紹興花彫酒） 日本酒　（八海山清酒） 焼酎　（よかいち吟仕込） 冷烏龍茶 トロピカーナ１００％オレンジジュース ジンジャーエール コカ・コーラ