



けいかえん

桂花宴

Keika-en course

桂花大拼盆
桂花前菜
Keika appetizer

海鮮豆腐羹
海鮮と豆腐のとろみスープ
Seafoods & bean-curd thick soup

港式蝦燒賣 / 韮菜餃 / 雜菇蒸餃子
香港式海老入り焼売 / 海老入りニラ餃子 / きのこと餃子
Steamed shrimp siu-mai Hong Kong style
Steamed leek dumpling / Mushroom dumpling

鮮蝦腸粉
海老キシメン包み
Steamed rice-flour roll with shrimp

香炒季節菜
季節野菜の香り炒め
Wok-fried seasonal vegetable

威化紙包蝦
海老の紙包み揚げ
Deep-fried shrimp roll wrapped in rice-paper

奄列蛋肉飯
挽き肉オムレットご飯
Minced meat omelet rice

山桃杏仁豆腐
杏仁豆腐 山桃シロップ
Almond bean-curd with bayberry syrup

¥3,200
per person (おひとり様)



ぼたんえん

牡丹宴

Botan-en course

牡丹大拼盆
牡丹前菜
Botan appetizer

海鮮燴魚翅
フカヒレ入り海鮮のとろみスープ
Shark fin thick soup with seafoods

白菜蒸餃子 / 竹筍蝦餃
白菜餃子 / 海老蒸し餃子
Chinese cabbage style dumpling / Steamed shrimp dumpling

魚翅餃 / 魚翅蟹肉餃
ふかひれ蒸し餃子 / ふかひれ蟹肉餃子
Steamed shark fin dumpling / Steamed shark fin & crab-meat dumpling

川汁爆雞球
大山鶏のチリソース
Wok-fried chicken with chili sauce

香脆海鮮卷
海老すり身いが栗揚げ
Deep-fried stuffed seafood roll

生炒牛肉飯
和牛のレタス炒飯
Fried rice with beef & lettuce

香芒凍布甸
マンゴプディング
Mango pudding

¥4,200
per person (おひとり様)



きっかえん

菊花宴

Kikka-en course

菊花大拼盆
菊花前菜
Kikka appetizer

八珍燴魚翅
フカヒレ入り五目スープ
Shark fin soup with assorted meats

金魚海鮮餃 / 翡翠海鮮餃
ロブスター入り海鮮金魚餃子 / 黄ニラと海老の翡翠餃子
Golden fish style seafood dumpling / Steamed shrimp & leek dumpling

什錦香酥卷
五目巻き揚げ
Deep-fried mixed meat roll

甜豆炒和豬
和豚もちぶたとスナックエンドウのX.O. 醬炒め
Wok-fried pork & snap pea with X.O. sauce

川汁焼蝦仁
海老のチリソース
Wok-fried shrimp with chili sauce

鮑魚釀燒売
鮑焼売
Steamed stuffed siu-mai with avalone

什錦烩飯
中華丼
Rice topped with assorted meats & vegetables

蜜意二重奏
チャイニーズスイーツ・デュオ
Chinese sweets duo

¥5,000
per person (おひとり様)





らんかえん
蘭 花 宴
Ranka-en course

蘭花大拼盆
蘭花前菜盛り合わせ
Ranka appetizer

山伏燉鮑翅
ヤマブシタケとフカヒレの蒸しスープ
Steamed lion's mane mushroom & shark fin soup

大蝦球二味
大海老の二種作り
Fried prawn in two ways

咸水角 / 瑤柱水晶餃 / 銀絲海鮮包
五目餅揚げ / 貝柱餃子 / スワイ蟹湯葉包み
Deep-fried stuffed dumpling / Steamed stuffed dried-conpoy dumpling / Crab meat wrapped with tofu skin

冬茹炊雞球
阿波尾鶏の特製味噌煮込み
Stewed chicken in special miso

福祿金魚餃
金魚餃子二種盛り合わせ
Steamed two kinds of goldfish style dumplings

龍蝦炒河粉
ロブスター入りキシメン
Cooked lobster with noddle

双彩蜜意盆
ゴールデンスイーツ・デュオ
Golden Sweets duo

¥8,000
per person (おひとり様)

- * コース料理は2名様より承ります。
- * サービス料10%を別途頂戴しております。
- * 季節により料理の内容が変わる場合がございます。
- * 写真はイメージです。



秋

季節の点心コースメニュー

2020.10 ~ 2020.11

萬珍樓點心餅

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時間までとさせていただきます。
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。

萬珍樓點心舖

<p>梅プラン</p> <p>¥2,000 (お一人様)</p>	<p>瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 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</p>
--------------------------------------	---

<p>蘭プラン</p> <p>¥2,900 (お一人様)</p>	<p>赤ワイン 白ワイン 瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 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</p>
--------------------------------------	--



横浜中華街

萬珍樓

MANCHINRO