



ほたんえん

牡丹宴

Botan-en course

牡丹冬拼盆
牡丹前菜
Botan appetizer

雲絲焼魚翅

きくらげと筍入りふかひれスープ
Fungu & bambooshoot soup with Shark fin

翡翠海鮮餃 / 瑤柱水晶餃

黄ニラと海老の翡翠餃子 / 貝柱餃子
Steamed shrimp & leek dumpling / Steamed stuffed dried-conpoy dumpling

脆皮炸春卷

春卷

Deep-fried spring roll

乳椒冬野菜

冬野菜の腐乳香り炒め
Stir-fried winter vegetables with fermented bean-curd

醬爆仔墨魚

イカのチリソース
Wok-fried squid with chili sauce

牛肉菜炒飯

和牛と野菜の炒飯
Fried rice with beef & vegetables

香芒凍布甸

マンゴプディング
Mango pudding

¥4,000

per person (おひとり様)



けいかえん

桂花宴

Keika-en course

お昼の点心コース 平日 11:00 ~ 14:00
土日祝 11:00 ~ 16:00

桂花冬拼盆
桂花前菜
Keika appetizer

鶏腿豆腐羹

大山鶏と豆腐のとろみスープ
Chicken & bean-curd thick soup

港式蝦焼賣 / 蠔油鮮竹卷

香港式海老焼売 / 筍の湯葉巻き
Steamed shrimp siu-mai Hong Kong style / Steamed stuffed bean-curd skin roll with oyster sauce

鮮蝦腸粉

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

威化紙包蝦

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

冬野菜素炒

冬野菜としめじの香り炒め
Stir-fried winter vegetables & mushroom

麻婆茄子飯

麻婆茄子ご飯
Rice topped with eggplant & minced pork spicy sauce

山桃汁杏仁

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

¥3,000

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。

冬

季節の点心コースメニュー

寫珍樓點心餅

きっかえん
菊花宴
Kikka-en course

菊花冬拼盆
菊花前菜
Kikka appetizer

蟹肉焼魚翅
蟹肉ふかひれスープ
Shark fin soup with crab-meat

魚翅餃
ふかひれ蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling

金魚海鮮餃
ロブスター入り海鮮金魚餃子
Golden fish style seafood dumpling

金杯和牛絲
和牛のチンジャオロース金杯盛り
Wok-fried shredded beef with green pepper

北京片皮鴨
窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

揚州蝦炒飯
五目炒飯
Fried rice with shrimp & barbecued pork

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

¥6,000
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

菜胆焼鮑翅
ふかひれ姿煮 冬野菜添え
Braised whole shark fin with winter vegetables

白兎海鮮餃
ロブスター入り海鮮うさぎ餃子
Rabbit style seafood dumpling

海鮮春巻
海鮮春巻
Deep-fried mixed seafood roll

X.O. 醬炒蝦仁
海老のX.O. 醬炒め
Wok-fried shrimp with X.O.sauce

北京片皮鴨
窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

攪菜蒸鶏飯
梅菜と大山鶏の蒸し御飯
Steamed rice with chicken & preserved mustard

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)

とうかえん
桃花宴
Tohka-en course

桃花大拼盆
桃花前菜盛り合わせ
Tohka appetizer

津胆干貝燴排翅
白菜と干貝のフカヒレ姿煮
Braised whole shark fin with brown sauce

小猪餃
こぶた餃子
Piglet style dumpling

韭菜餃
海老入りニラ餃子
Steamed leek dumpling

和牛蒜茄子
和牛と茄子のニンニクソース炒め
Wok-fried Wagyu beef and eggplant with garlic sauce

北京片皮鴨
窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

鼓汁鮑魚燴飯
鮑入り特製炊き込み御飯
Abalone rice

紅白二重奏
特製デザート盛り合わせ
Special dessert platter

¥10,000
per person (おひとり様)





コースセットドリンク

梅プラン

お一人様
¥2,200

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ)
麒麟零 ICHI (ノンアルコール)
紹興酒 (塔牌紹興酒5年)
焼酎 (よかいち黒麴麦)
冷烏龍茶
コカ・コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース

桜プラン

お一人様
¥2,800

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ)
麒麟零 ICHI (ノンアルコール)
紹興酒 (塔牌紹興酒5年)
日本酒 (八海山清酒)
焼酎 (よかいち黒麴麦)
ワイン (白ワイン/赤ワイン)
冷烏龍茶
コカ・コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース
炭酸

※6名様より承ります。※4歳以上20歳未満のお客様は¥1,000となります。
※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。