



ぼたんえん

牡丹宴

Botan-en course

牡丹拼盆

牡丹前菜

Botan appetizer

魚茸舞茸翅

白身魚、舞茸入りふかひれスープ

Shark fin thick soup with whitefish & mushroom

韭菜餃

海老入りニラ餃子

Steamed leek dumpling

威化紙包蝦

海老の紙包み揚げ

Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

水蓮菜肉絲

和豚もちぶたと水蓮菜の香り炒め

Wok-fried sliced pork and water lotus vegetables

川汁鮮蝦仁

海老のチリソース

Wok-fried squid with chili sauce

牛肉菜炒飯

和牛と野菜の炒飯

Fried rice with beef & vegetables

山桃杏仁豆腐

杏仁豆腐 山桃シロップ

Almond bean-curd with bayberry syrup

¥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

Seafood & bean-curd thick soup

竹筍蝦餃 / 港式蝦燒賣

海老蒸し餃子 / 香港式海老燒賣

Steamed shrimp dumpling / Steamed shrimp siu-mai Hong Kong style

蠔油鮮竹卷

筍の湯葉巻き

Steamed stuffed bean-curd skin roll with oyster sauce

脆皮炸春卷

春卷

Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

本菇季節菜

季節野菜としめじの香り炒め

Stir-fried winter vegetables & mushroom

生菜肉炒飯

和豚もちぶたとレタスの炒飯

Fried rice with pork & lettuce

山桃杏仁豆腐

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。

季節のコースメニュー

賞珍樓點心餅

きっかえん
菊花宴
Kikka-en course

菊花拼盆
菊花前菜
Kikka appetizer

紅焼八珍翅
八珍ふかひれスープ
Shark' fin soup with assorted meat

翡翠海鮮餃
黄ニラと海老の翡翠餃子
Steamed shrimp & leek dumpling

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

X.O.醬和牛
和牛のX.O.醬炒め
Wok-fried beef 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

焼肉菜炒飯
窯焼き豚とキャベツの炒飯
Fried rice with roasted pork & cabbage

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

紅焼大鮑翅
ふかひれ姿煮
Braised whole shark fin with brown sauce

瑤柱水晶餃
貝柱餃子
Steamed stuffed dried-conpoy dumpling

香酥蓮藕盆
レンコンの海老すり身揚げ
Deep-fried stuffed lotus-root with minced shrimp

蝦球白靈茸
大海老と白靈茸の香り炒め
Stir-fried shrimp & mushrooms

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

咸魚雞粒飯
大山鶏の中国塩魚炒飯
Fried rice with chicken & salt-fish

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

紅焼大鮑翅
ふかひれ姿煮
Braised whole shark fin with brown sauce

鴛鴦大蝦球
大海老の紅白作り
Fried prawn in two ways

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

X.O.和牛白靈茸
和牛と白靈茸のX.O.醬炒め
Wok-fried Wagyu beef & bai-ling mushroom 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

糯米鶏
鶏肉蓮の葉ちまき
Steamed stuffed glutinous rice with chicken

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

(税込み)

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 (よかいち黒麹麦)

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

(税込み)

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 (よかいち黒麹麦)

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。

※別途サービス料10%を頂戴しております。

萬珍樓點心舖