



きっかえん

菊花宴

Kikka-en course

菊花大拼盆

菊花前菜盛り合わせ

Kikka appetizer

五寶魚翅羹

五目ふかひれスープ

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

金杯和牛肉

和牛のチンジャオロース金杯盛り

Wok-fried shredded beef with green pepper

冬菇炆鷄球

大山鶏と椎茸の煮込み

Stewed chicken with black mushroom

X.O.蝦炒飯

海老のX.O.醬炒飯

Fried rice with shrimp & X.O.sauce

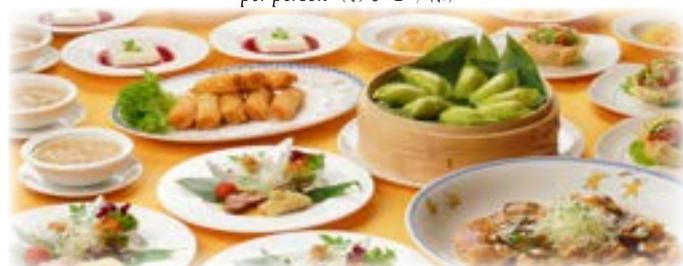
山桃杏仁豆腐

杏仁豆腐 山桃シロップ

Almond bean-curd with bayberry syrup

¥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

蟹肉大散翅

蟹肉ふかひれスープ

Shark fin soup with crab-meat

生炒大蝦球

大海老とエリンギの炒め

Stir-fried shrimp & king trumpet mushroom

瑤柱水晶包 / 魚翅餃

干し貝柱餃子 / ふかひれ蒸し餃子

Steamed stuffed dried-conpoy dumpling / Steamed shark fin dumpling

威化紙包蝦

海老の紙包み揚げ

Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

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

海鮮蛋炒飯

海鮮卵白炒飯

Fried rice with seafood & egg white

蜜意二重奏

チャイニーズスイーツ・デュオ

Chinese Sweets duo

¥9,000

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

白兎海鮮餃

ロブスター入り海鮮うさぎ餃子

Rabbit style seafood dumpling

蜜椒和牛肉

和牛の黒胡椒炒め

Wok-fried beef with black pepper 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

干焼伊府麵

特製伊府麵

Braised egg noodle

双彩蜜意盆

ゴールドensweets・デュオ

Golden Sweets duo

¥12,000

per person (おひとり様)





ぼたんえん

牡丹宴

Botan-en course

お屋の点心コース 平日 11:00 ~ 14:00
土日祝 11:00 ~ 16:00

牡丹大拼盆

牡丹前菜盛り合わせ

Botan appetizer

舞茸海鮮翅

舞茸と海鮮入りふかひれスープ

mushroom & seafoods soup with shark fin

鶯鶯鮮蝦仁

海老の紅白作り

Fried shrimp in two ways

魚翅蟹肉餃

ふかひれ蟹肉餃子

Steamed shark fin & crab-meat dumpling

威化紙包蝦

海老の紙包み揚げ

Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

茄子醬和豚

和豚もちふたと茄子の甘辛炒め

Wok-fried pork & eggplant

糯米鶏

鶏肉蓮の葉ちまき

Steamed stuffed glutinous rice with chicken

山桃杏仁豆腐

杏仁豆腐 山桃シロップ

Almond bean-curd with bayberry syrup

¥5,000

per person (おひとり様)



けいかえん

桂花宴

Keika-en course

お屋の点心コース 平日 11:00 ~ 14:00
土日祝 11:00 ~ 16:00

桂花大拼盆

桂花前菜盛り合わせ

Keika appetizer

蝦茸粟米羹

海老入りとうもろこしスープ

Sweet corn thick soup with shrimp

韭菜餃 / 港式蝦燒賣

海老入りニラ餃子 / 香港式海老燒売

Steamed leek 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 spring roll

本菇季節菜

季節野菜としめじの香り炒め

Stir-fried seasonal vegetables & mushroom

菜絲肉炒飯

和豚もちふたと野菜の炒飯

Fried rice with pork & vegetables

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。

コースメニュー

course menu

富珍楼點心餅



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 (キリン/アサヒ/サッポロ)
キリン グリーンスフリー (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
(税込み)

国産瓶ビール (キリン/アサヒ/サッポロ)
キリン グリーンスフリー (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。
※ 別途サービス料10%を頂戴しております。

萬珍樓點心舖