

ぼたんえん
牡丹宴
Botan-en course

牡丹冬拼盆
冬野菜のテリーヌ前菜
Winter vegetable terrine appetizer

舞茸烩魚翅
ふかひれと舞茸のとろみスープ
Shark fin & maitake mushroom thick soup

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

季節炒冬菜
冬野菜のニンニク炒め
Stir-fried winter vegetable with garlic

小籠包 / 魚翅蟹肉餃子
小籠包 / 魚翅蟹肉餃子
Steamed "xiaolongbao" pork dumpling / Steamed shark fin & crab-meat dumpling

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

萬珍樓古老肉
“萬珍樓”伝統の酢豚
"Manchinro" traditional sweet & sour pork

海鮮湯泡飯
海鮮御飯“おじや”仕立て
Seafood rice "Ojiya"

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

菊花冬拼盆
冬前菜盛り合わせ
Assorted winter appetizer

銀耳鶏絲翅
白きくらげ入りふかひれスープ
Shark fin soup with white fungus

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

瑤柱水晶餃 / 魚翅餃子
貝柱餃子 / ふかひれ蒸し餃子
Steamed stuffed dried-conpoy dumpling / Steamed shark fin dumpling

X.O.炒猪肉
和豚もちふたと冬野菜のX.O.醬炒め
Stir-fried pork & winter vegetables with x.o. sauce

白汁菜蝦卷
海老すり身の白菜巻き ホワイトソース
Chinese cabbage roll of minced shrimp with white sauce

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

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

山芋燉鮑翅
山芋とふかひれの蒸しスープ
Steamed shark fin soup with yam

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

焼鴨蘋果批 / 什錦香酥卷
窯焼き鴨とリンゴのパイ包み / 五目巻揚げ
Roasted duck & apple pie / Deep-fried assorted meat dumpling

魚翅鳳眼餃 / 鮑魚釀燒賣
ふかひれ海老餃子 / 鮑焼売
Steamed shark fin & shrimp dumpling / Steamed stuffed siu-mai with avalone

北京烤鴨片
北京ダック 萬珍樓特製花卷添え
Barbecued Peking duck served with bun

蟹肉扒鍋巴
ズワイ蟹あんかけおこげ
Scorched rice with crab meat

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)





けいかえん

桂花宴

Keika-en course

お昼の点心コース 11:00 ~ 16:00

桂花冬沙律
鶏肉の冷菜とくらげの彩りサラダ
Cold chicken & jellyfish salad

海鮮豆乳羹
海鮮の豆乳スープ
Soy milk thick soup with seafood

脆皮炸春卷
春卷
Deep-fried spring-roll

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

海鮮蝦焼 / 韭菜餃
海老焼売 / 海老入りニラ餃子
Steamed seafood siu-mai / Steamed leek dumpling

叉焼腸粉
叉焼キシメン包み
Steamed rice-flour roll with barbecued pork

X.O. 和豚炒飯
和豚もちぶたと漬物のX.O. 醬炒飯
Fried rice with pork & preserved vegetable

山桃汁杏仁
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)



- *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

2020.12 ~ 2021.2

寛珍楼點心館

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 (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</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 (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</p>
--------------------------------------	--



横浜中華街

萬珍樓

MANCHINRO