



牡丹宴

Botan-en course

牡丹春拼盆

春野菜のテリーヌ前菜
Spring vegetable terrine appetizer

紅焼三絲翅

三絲ふかひれスープ
Shark fin thick soup

韭菜餃 / 魚翅帶子餃

海老入りニラ餃子 / ふかひれホタテ餃子
Steamed leek dumpling / Steamed stuffed dried-conpoy & shark fin dumpling

海鮮春巻

海鮮春巻き
Deep-fried seafoods spring roll

X.O.四季豆

インゲンのX.O. 醬炒め
Common bean with X.O.sauce

本菇醬鶏柳

大山鶏としめじの甘辛炒め
Wok-fried chicken & mushroom

生炒牛肉飯

和牛とレタスの炒飯
Fried rice with beef & lettce

香芒凍布甸

マンゴプディング
Mango pudding

¥4,000

per person (おひとり様)



菊花宴

Kikka-en course

菊花春拼盆

春前菜盛り合わせ
Assorted spring appetizer

蜆肉烩魚翅

蟹肉入りふかひれスープ
Shark fin soup with crab-meat

金魚餃皇

ロブスター入り金魚餃子
Golden fish style seafood dumpling

咸化紙包蝦

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

魚網和牛絲

和牛のチンジャオロース
Wok-fried shredded beef with green pepper

北京烤鴨片

北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

焼肉咸魚飯

窯焼き豚と春キャベツの塩魚炒飯
Fried rice with roasted pork & spring 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)



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

白兎海鮮餃

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

香脆金酥卷

五目巻揚げ
Deep-fried mixed meat roll

X.O.露筍鮑菇

アスパラとエリンギのX.O. 醬炒め
Stir-fried green asparagus & mushroom with x.o. sauce

北京烤鴨片

北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

腊味糯米飯

干し肉入り蒸しご飯
Steamed rice with pork

双彩蜜意盆

ゴールドensweets・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

桂花春沙律

和豚もちぶたの冷菜とクラゲの彩りサラダ

Cold chicken & jellyfish salad

鶏腿舞茸羹

鶏肉と金華ハム入り舞茸のトロミスープ

Chicken & maitake mushroom thick soup with kinka ham

竹筍蝦餃 / 港式蝦焼賣

海老蒸し餃子 / 香港式海老入り焼賣

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

叉焼腸粉

叉焼キシメン包み

Steamed rice-flour roll with barbecued pork

鮮蝦腐皮卷

海老の湯葉巻揚げ

Deep-fried shrimp-roll wrapped in bean-curd sukin

季節炒素菜

春野菜としめじの香り炒め

Stir-fried spring vegetables & mushroom

麻婆茄子飯

麻婆茄子御飯

Rice topped with eggplant & minced pork spicy sauce

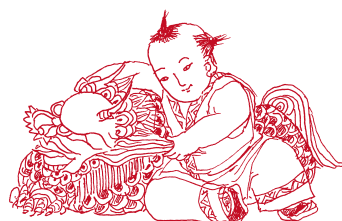
山桃汁杏仁

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。

春

季節の点心コースメニュー

萬珍樓點心鋪