

ぼたんえん
牡丹宴
Botan-en course

牡丹夏拼盆
夏野菜と鴨肉の生春巻前菜
Summer vegetable & duck with fresh spring roll

魚粒冬茸翅
白身魚、冬瓜入りふかひれスープ
Fish & Winter melon soup with Shark fin

翡翠海鮮餃 / 魚翅蟹肉餃
黄ニラと海老の翡翠餃子 / ふかひれ蟹肉餃子
Steamed shrimp & leek dumpling / Steamed shark fin & crab-meat dumpling

脆皮炸春巻
春巻
Deep-fried spring roll

川汁焼蝦仁
海老のチリソース
Wok-fried shrimp with chili sauce

X.O.炒空心菜
空心菜のX.O. 醬炒め
Wok-fried Water spinach with X.O.sauce

海带烧肉飯
窯焼き豚とわかめの炒飯
Fried rice with roast pork & seaweed

香芒凍布甸
マンゴプディング
Mango pudding

¥4,000
per person (おひとり様)

きっかえん
菊花宴
Kikka-en course

菊花夏拼盆
夏前菜盛り合わせ
Assorted summer appetizer

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

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

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

X.O.醬和牛柳
和牛のX.O. 醬炒め
Wok-fried beef with X.O.sauce

北京烤鴨片
窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

蕃茄鶏肉飯
大山鶏とトマトのあんかけ御飯
Fried rice with braised chicken & tomatoes

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

紅焼大鰯翅
ふかひれ姿煮
Braised whole shark fin with brown sauce

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

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

X.O.蘭花蝦仁
海老、ブロッコリー、だるま芋のX.O. 醬炒め
Stir-fried shrimp & broccoli with yam X.O.sauce

北京烤鴨片
窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花巻添え
Barbecued Peking duck served with bun

梅菜蒸鶏飯
大山鶏の蒸し御飯
Steamed rice with chicken

双彩蜜意盆
ゴールドデンスイーツ・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

桂花夏沙律

蒸し鶏の冷菜とくらげの彩サラダ

Cold chicken & jellyfish salad

鶏茸豆腐羹

大山鶏と豆腐のトロミスープ

Chicken & bean-curd thick soup

威化紙包蝦

海老の紙包み揚げ

Deep-fried shrimp-roll Wrapped in rice paper

港式蝦焼賣

香港式海老入り焼売

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

蠔油鮮竹卷

筍の湯葉巻き

Steamed stuffed bean-curd skin roll with oyster sauce

季節炒素菜

夏野菜の香り炒め

Stir-fried summer vegetables

高菜肉炒飯

和豚と高菜の炒飯

Fried rice with pork & pickled vegetables

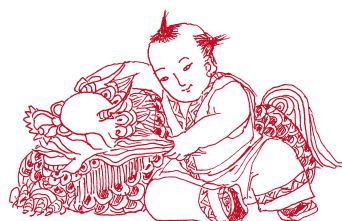
山桃汁杏仁

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。

夏

季節の点心コースメニュー

萬珍樓點心鋪