

けいかえん
桂花宴
Keika-en course

お昼の点心コース 11:00 ~ 16:00

桂花秋拼盆

桂花前菜

Keika appetizer

蝦茸蕪菁羹

海老と蕪のトロミスープ

Shrimp & turnip thick soup

韭菜餃

海老入りニラ餃子

Steamed shrimp & leek dumpling

港式蝦燒賣

香港式海老入り焼売

Steamed shrimp siu-mai Hong Kong style

鮮蝦腸粉

海老キシメン包み

Steamed rice-flour roll with shrimp

脆皮炸春卷

春卷

Deep-fried spring-roll

本菇山東菜

山東菜としめじの香り炒め

Stir-fried Shantung vegetables & mushroom

攪菜肉炒飯

和豚もちぶたと梅菜の炒飯

Fried rice with pork & preserved mustard

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。

秋

季節の点心コースメニュー

寫珍樓點心館

ぼたんえん
牡丹宴
Botan-en course

牡丹秋拼盆
牡丹前菜
Botan appetizer

舞茸海鮮翅
海鮮と舞茸入りふかひれスープ
Seafoods & mushroom soup with Shark fin

魚翅餃 / 蠔油鮮竹卷
ふかひれ蒸し餃子 / 筍の湯葉巻き
Steamed shrimp dumpling / Steamed stuffed bean-curd skin roll with oyster sauce

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

荔芋炊鶏球
大山鶏と里芋の煮込み
Stewed chicken & taro

X.O.醬炒A菜
A菜のX.O.醬炒め
Stir-fried chinese sword lttce with X.O.sauce

銀芽肉絲飯
サンマー飯
Starchy sauce rice with shredded pork & bean sprouts

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

菊花秋拼盆
菊花前菜
Kikka appetizer

紅焼八珍翅
八珍ふかひれスープ
Shark fin soup

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

海鮮春巻
海鮮春巻
Deep-fried seafoods spring roll

和牛白靈茸
和牛と白靈茸の黒胡椒ソース
Wok-fried Japanese beef & mushrooms with black pepper 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

咸魚燒肉飯
窯焼き豚と塩魚の炒飯
Fried rice with roasted pork & salt fish

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
Ranka appetizer

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

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

魚翅蟹肉餃
ふかひれ蟹肉餃子
Steamed shark fin & crab-meat dumpling

大蝦秋野菜
大海老と秋野菜の香り炒め
Stir-fried shrimp & fall vegetables

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

豉汁排骨飯
豚スペアリブの黒豆ソース蒸し御飯
Steamed rice topped with pork spareribs

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)

