

ぼたんえん

牡丹宴

Botan-en course

牡丹冬拼盆
牡丹前菜
Botan appetizer

雲絲焼魚翅

きくらげと筍入りふかひれスープ
Fungu & bambooshoot soup with Shark fin

脆皮炸春卷

春巻
Deep-fried spring roll

乳椒冬野菜

冬野菜の腐乳香り炒め
Stir-fried winter vegetables with fermented bean-curd

白菜蒸餃子 / 魚翅蟹肉餃子

白菜餃子 / ふかひれ蟹肉餃子
Chinese cabbage dumpling / Steamed shark fin & crab-meat dumpling

蜜豆炒花枝

イカとスナックエンドウの香り炒め
Stir-fried squid & snap peas

牛肉菜炒飯

和牛と野菜の炒飯
Fried rice with beef & vegetables

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

菊花冬拼盆
菊花前菜
Kikka appetizer

蟹肉焼魚翅

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

白兎海鮮餃

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

威化紙包蝦

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

本菇醬和豚

和豚もち豚、だるま芋、しめじの甘辛炒め
Wok-fried pork & yam with mushroom

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

海鮮卵白炒飯

海鮮卵白炒飯
Seafood fried rice with egg white

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

菜胆焼鮑翅

ふかひれ姿煮 冬野菜添え
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
Golden fish style seafood dumpling

瑤柱水晶包

貝柱餃子
Steamed stuffed dried-conpoy dumpling

X.O. 醬炒蝦球

大海老のX.O. 醬炒め
Wok-fried prawn with X.O. 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

腊腸蒸鶏飯

自家製ソーセージと大山鶏の蒸し御飯
Steamed rice topped with chinese sausage & chicken

双彩蜜意盆

ゴールドেন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 平日 11:00 ~ 14:00
土日祝 11:00 ~ 16:00

桂花冬拼盆

桂花前菜

Keika appetizer

鶏腿豆腐羹

大山鶏と豆腐のとろみスープ

Chicken & bean-curd thick soup

鮮蝦腐皮卷

海老の湯葉巻き揚げ

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

冬野菜素炒

冬野菜としめじの香り炒め

Stir-fried winter vegetables & mushroom

韭菜餃

海老入りニラ餃子

Steamed shrimp & leek dumpling

海鮮蝦焼賣

海老焼売

Steamed seafood siu-mai

叉焼腸粉

叉焼キシメン包み

Steamed rice-flour roll with barbecued pork

蒲焼茄子飯

茄子の蒲焼きご飯

Rice bowl topped with grilled eggplant

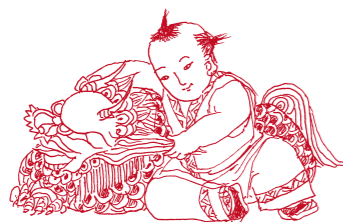
山桃汁杏仁

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。

冬

季節の点心コースメニュー

萬珍樓點心餅