

ぼたんえん  
**牡丹宴**  
Botan-en course

牡丹夏拼盆  
**牡丹前菜**  
Botan appetizer

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

脆皮炸春卷  
**春卷**  
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

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

菊花夏拼盆  
**菊花前菜**  
Kikka appetizer

蟹肉烩魚翅  
**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

香脆金酥卷  
**五目卷揚げ**  
Deep-fried mixed meat roll

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

北京片皮鴨  
**窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花卷添え**  
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

紅焼大鮑翅  
**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**  
Golden fish style seafood dumpling

海鮮春卷  
**海鮮春卷**  
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

北京片皮鴨  
**窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花卷添え**  
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 平日 11:00 ~ 14:00  
土日祝 11:00 ~ 16:00

桂花夏拼盆  
桂花前菜  
Keika appetizer

鶏茸豆腐羹  
大山鶏と豆腐のとろみスープ  
Chicken & bean-curd thick soup

威化紙包蝦 / 港式蝦燒賣  
海老の紙包み揚げ / 海老入り香港焼売  
Deep-fried shrimp-roll Wrapped in rice paper / 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

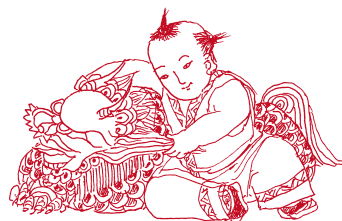
蠔油鮮竹卷  
筍の湯葉巻き  
Steamed stuffed bean-curd skin roll with oyster sauce

季節炒素菜  
夏野菜の香り炒め  
Stir-fried summer vegetables

高菜肉炒飯  
和豚もちぶたと高菜の炒飯  
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。



この用紙は「Synaps CLEAN」を使用しています。ISOの認証を取得し、特定ウイルス、細菌の定着及び増殖を抑制する効果が認められています。

# 夏

## 季節の点心コースメニュー

萬珍樓點心餅

# 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