

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

萬珍樓點心館

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