



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

桂花秋拼盆

桂花前菜

Keika appetizer

蝦茸燕菁羹

海老と燕のトロみスープ

Shrimp & turnip thick soup

韭菜餃

海老入りニラ餃子

Steamed shrimp & leek dumpling

港式蝦焼賣

香港式海老焼売

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

本菇季節菜

秋野菜としめじの香り炒め

Stir-fried fall vegetables & mushroom

欖菜肉炒飯

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

寛珍楼點心館

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

梅プラン ¥2,000 (お一人様)	瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 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
-------------------------------------	--

蘭プラン ¥2,900 (お一人様)	赤ワイン 白ワイン 瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 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
-------------------------------------	---



横浜中華街

萬珍樓

MANCHINRO