

ほたんえん
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

翡翠海鮮餃 / 瑤柱水晶餃
黄ニラと海老の翡翠餃子 / 貝柱餃子
Steamed shrimp & leek dumpling / Steamed stuffed dried-conpoy dumpling

脆皮炸春卷
春卷
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

醬爆仔墨魚
イカのチリソース
Wok-fried squid with chili 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)



けいかえん
桂花宴
Keika-en course

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

港式蝦焼賣 / 蠔油鮮竹卷
香港式海老焼売 / 筍の湯葉巻き
Steamed shrimp siu-mai Hong Kong style / Steamed stuffed bean-curd skin roll with oyster sauce

鮮蝦腸粉
海老キシメン包み
Steamed rice-flour roll with shrimp

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

冬野菜素炒
冬野菜としめじの香り炒め
Stir-fried winter vegetables & mushroom

麻婆茄子飯
麻婆茄子ご飯
Rice topped with eggplant & minced pork spicy sauce

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

萬珍樓點心館

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
蟹肉ふかひれスープ
Shark fin soup with crab-meat

魚翅餃
ふかひれ蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling

金魚海鮮餃
ロブスター入り海鮮金魚餃子
Golden fish style seafood dumpling

金杯和牛絲
和牛のチンジャオロース金杯盛り
Wok-fried shredded beef with green pepper

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

揚州蝦炒飯
五目炒飯
Fried rice with shrimp & barbecued pork

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 winter vegetables

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

海鮮春巻
海鮮春巻
Deep-fried mixed seafood roll

X.O.醬炒蝦仁
海老のX.O.醬炒め
Wok-fried shrimp 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

攪菜蒸鶏飯
梅菜と大山鶏の蒸し御飯
Steamed rice with chicken & preserved mustard

双彩蜜意盆
ゴールドデンスイーツ・デュオ
Golden Sweets duo

¥8,000
per person (おひとり様)

とうかえん
桃花宴
Tohka-en course

桃花大拼盆
桃花前菜盛り合わせ
Tohka appetizer

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

鴛鴦大蝦球
大海老の紅白作り
Fried prawn in two ways

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

X.O.和牛白靈茸
和牛と白靈茸のX.O.醬炒め
Wok-fried Wagyu beef & bai-ling mushroom 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

糯米鶏
鶏肉蓮の葉ちまき
Steamed stuffed glutinous rice with chicken

紅白二重奏
特製デザート盛り合わせ
Special dessert platter

¥10,000
per person (おひとり様)





コースセットドリンク

梅プラン

お一人様

¥2,200

(税込み)

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ)

麒麟零 ICHI (ノンアルコール)

紹興酒 (塔牌紹興酒5年)

焼酎 (よかいち黒麴麦)

冷烏龍茶

コカ・コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

桜プラン

お一人様

¥2,800

(税込み)

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ)

麒麟零 ICHI (ノンアルコール)

紹興酒 (塔牌紹興酒5年)

日本酒 (八海山清酒)

焼酎 (よかいち黒麴麦)

ワイン (白ワイン/赤ワイン)

冷烏龍茶

コカ・コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

炭酸

※6名様より承ります。※4歳以上20歳未満のお客様は¥1,000となります。

※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。

※別途サービス料10%を頂戴しております。

萬珍樓點心舖