

ぼたんえん  
**牡丹宴**  
Botan-en course

お昼の点心コース 平日 11:00 ~ 14:00 (土日祝 ~16:30)

牡丹拼盆  
**牡丹前菜**  
Botan appetizer

三絲烩魚翅  
**三絲ふかひれスープ**  
Shark fin thick soup

菹菜餃  
**海老入りニラ餃子**  
Steamed leek dumpling

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

蒜香炒通菜  
**空心菜の香り炒め**  
Stir-fried Water spinach

川汁鮮蝦仁  
**海老のチリソース**  
Wok-fried shrimp with chili sauce

X.O.叉焼炒飯  
**窯焼き叉焼のX.O.醬炒飯**  
Fried rice with barbecued pork & X.O.sauce

山桃杏仁豆腐  
**杏仁豆腐 山桃シロップ**  
Almond bean-curd with bayberry syrup

¥4,000  
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

桂花拼盆  
**桂花前菜**  
Keika appetizer

鶏茸豆腐羹  
**鶏肉と豆腐のトロミスープ**  
Chicken & bean-curd thick soup

竹筍蝦餃 / 港式蝦燒賣  
**海老蒸し餃子 / 香港式海老焼売**  
Steamed shrimp dumpling / Steamed shrimp siu-mai Hong Kong style

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

脆皮炸春卷  
**春卷**  
Deep-fried spring roll

本茹季節菜  
**季節野菜としめじの香り炒め**  
Stir-fried summer vegetables & mushroom

生菜肉炒飯  
**和豚もちぶたとレタスの炒飯**  
Fried rice with pork & lettuce

山桃杏仁豆腐  
**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。

季節のコースメニュー

寫珍樓點心館

きっかえん  
**菊花宴**  
Kikka-en course

菊花拼盆  
**菊花前菜**  
Kikka appetizer

紅焼八珍翅  
**八珍ふかひれスープ**  
Shark fin soup with assorted meat

翡翠海鮮餃  
**黄ニラと海老の翡翠餃子**  
Steamed shrimp & leek dumpling

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

黒椒和牛肉  
**和牛の黒胡椒ソース**  
Wok-fried Wagyu beef with black pepper 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

X.O.蝦炒飯  
**海老のX.O. 醬炒飯**  
Fried rice with shrimp & X.O.sauce

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

蟹肉大散翅  
**蟹肉ふかひれスープ**  
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

蝦球白靈茸  
**大海老と白靈茸の香り炒め**  
Stir-fried shrimp & mushrooms

香酥蓮藕盆  
**レンコンの海老すり身揚げ**  
Deep-fried stuffed lotus-root with minced shrimp

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

海鮮蛋炒飯  
**海鮮卵白炒飯**  
Fried rice with seafood & egg white

双彩蜜意盆  
**ゴールデンスイーツ・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