



きっかえん

菊花宴

Kikka-en course

菊花大拼盆

菊花前菜盛り合わせ

Kikka appetizer

蟹肉五寶翅

蟹肉五目ふかひれスープ

Shark fin soup with meat & crab-meat

瑤柱水晶餃

干し貝柱餃子

Steamed stuffed dried-conpoy dumpling

威化紙包蝦

海老の紙包み揚げ

Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

黒椒醬和牛

和牛の黒胡椒炒め

Wok-fried beef with black pepper sauce

糖酢鶏球

大山鶏の甘酢ソース

Fried chicken in sweet and sour sauce

海鮮炒飯

海鮮炒飯

Fried rice with seafood

山桃杏仁豆腐

杏仁豆腐 山桃ソース

Almond bean-curd with bayberry syrup

¥6,500

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

生炒大蝦球

大海老とエリンギの炒め

Stir-fried shrimp & king trumpet mushroom

瑤柱水晶餃 / 魚翅餃

干し貝柱餃子 / ふかひれ蒸し餃子

Steamed stuffed dried-conpoy dumpling / Steamed shark fin dumpling

威化紙包蝦

海老の紙包み揚げ

Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

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

蜜意二重奏

チャイニーズスイーツ・デュオ

Chinese Sweets duo

¥9,000

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

白兎海鮮餃

ロブスター入り海鮮うさぎ餃子

Rabbit style seafood dumpling

蜜椒和牛肉

和牛の黒胡椒炒め

Wok-fried 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

干焼伊府麵

特製伊府麵

Braised egg noodle

双彩蜜意盆

ゴールドデンスイーツ・デュオ

Golden Sweets duo

¥12,000

per person (おひとり様)





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 11:00 ~ 16:00

牡丹大拼盆

牡丹前菜盛り合わせ

Botan appetizer

瑤柱三絲翅

五目ふかひれスープ

Shark fin soup with assorted meat & dried-conpoy

鴛鴦鮮蝦仁

海老の紅白作り

Fried shrimp in two ways

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

茄子醬和豚

和豚もちふたと茄子の甘辛炒め

Wok-fried pork & eggplant

糯米鶏

鶏肉蓮の葉ちまき

Steamed stuffed glutinous rice with chicken

山桃杏仁豆腐

杏仁豆腐 山桃ソース

Almond bean-curd with bayberry syrup

¥5,500

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

桂花大拼盆

桂花前菜盛り合わせ

Keika appetizer

蝦茸粟米羹

海老入りとうもろこしスープ

Sweet corn thick soup with shrimp

竹筍蝦餃 / 港式蝦焼賣

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

本菇季節菜

季節野菜としめじの香り炒め

Stir-fried seasonal vegetables & mushroom

揚州炒飯

叉焼と海老の炒飯

Fried rice with pork & vegetables

黒光姜豆花

豆乳プディング 黒蜜ジュレ

Soy milk pudding combined with brown sugar jelly

¥4,000

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。

コースメニュー

course menu

萬珍樓點心館



コースセットドリンク

梅プラン

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 グリーنزフリー (ノンアルコール)

紹興酒 (塔牌紹興酒 5 年)

焼酎 (よかいち黒麹麦)

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

¥3,400

(税込み)

国産瓶ビール (麒麟 / アサヒ / サッポロ)

麒麟 グリーنزフリー (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 (よかいち黒麹麦)

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 ¥1,300 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