

ぼたんえん
牡丹宴
Botan-en course

牡丹春拼盆
牡丹前菜
Botan appetizer

魚茸舞茸翅
白身魚、舞茸入りふかひれスープ
Shark fin thick soup with whitefish & mushroom

韭菜餃 / 魚翅帶子餃
海老入りニラ餃子 / ふかひれホタテ餃子
Steamed leek dumpling / Steamed stuffed dried-conpoy & shark fin dumpling

海鮮春巻
海鮮春巻
Deep-fried seafoods spring roll

X.O.四季豆
インゲンのX.O. 醬炒め
Common bean with X.O.sauce

川汁醬爆鶏
大山鶏のチリソース
Wok-fried chicken with chili sauce

銀芽肉絲飯
サンマー飯
Starchy sauce rice with shredded pork & bean sprouts

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

菊花春拼盆
菊花前菜
Kikka appetizer

蛸肉塩魚翅
蟹肉入りふかひれスープ
Shark fin soup with crab-meat

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

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

彩菜和牛肉
和牛のチンジャオロース
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

焼肉咸魚飯
窯焼き豚と春キャベツの塩魚炒飯
Fried rice with roasted pork & spring cabbage

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

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
五目巻揚げ
Deep-fried mixed meat roll

露筍炒蝦仁
海老とアスパラの香り炒め
Stir-fried green asparagus & mushroom

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

臘腸菜炒飯
自家製ソーセージと野菜の炒飯
Fried rice with chinese sausage & vegetables

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)

けいかえん
桂花宴
Keika-en course

お屋の点心コース 平日 11:00 ~ 14:00
土日祝 11:00 ~ 16:00

桂花春拼盆
桂花前菜
Keika appetizer

蝦茸燕窩羹
海老と燕のとろみスープ
Shrimp & turnip thick soup

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

叉燒腸粉
叉燒キシメン包み
Steamed rice-flour roll with barbecued pork

鮮蝦腐皮卷
海老の湯葉巻き揚げ
Deep-fried shrimp-roll wrapped in bean-curd skin

季節炒素菜
春野菜としめじの香り炒め
Stir-fried spring vegetables & mushroom

橄欖菜炒飯
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。

春

季節の点心コースメニュー

萬珍樓點心館