



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

竹筴鶏絲翅

きぬがさ茸入りフカヒレスープ

Shark fin soup with bamboo fungus

鴛鴦大蝦球

大海老の紅白作り

Fried prawn in two ways

魚翅帶子餃 / 威化紙包蝦

ふかひれホタテ餃子 / 海老の紙包み揚げ

Steamed stuffed dried-conpoy & shark fin dumpling / Deep-fried shrimp-roll wrapped in rice paper

蠣皇醬和牛

和牛のオイスターソース炒め

Wok-fried beef with oyster sauce

北京片皮鴨

窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花卷添え

Barbecued Peking duck served with bun

海鮮蛋白飯

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

蟹肉大鮑翅

ふかひれ姿煮 蟹肉あんかけ

Braised whole shark fin with crab-meat

鴛鴦大蝦球

大海老の紅白作り

Fried prawn in two ways

萬珍小猪餃

こぶた餃子 X.O. 醬ブロッコリー添え

Piglet style dumpling with wok-fried broccoli in X.O. Sauce

金杯和牛粒

和牛の香り炒め 金杯盛り

Wok-fried beef with vegetables

北京片皮鴨

窯焼き北京ダック 萬珍樓特製花卷添え

Barbecued Peking duck served with bun

海鮮炒河粉

特製海鮮キシメン炒め

Fried flat noodle with seafoods

双彩蜜意盆

ゴールデンスイーツ・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

お屋の点心コース 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

和豚もちぶ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

お屋の点心コース 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

海鮮豆腐羹

海鮮と豆腐のとろみスープ

Seafood & bean-curd thick soup

竹筍蝦餃 / 百花釀花菇

海老蒸し餃子 / 海老すり身椎茸重ね蒸し

Steamed shrimp dumpling / Steamed stuffed mushroom with minced shrimp

帶子腸粉

ホタテキシメン包み

Steamed rice-flour roll with scallop

海鮮春巻

海鮮春巻

Deep-fried seafoods 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 & shrimp

山桃杏仁豆腐

杏仁豆腐 山桃ソース

Almond bean-curd with bayberry syrup

¥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 グリーンスフリー (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 グリーンスフリー (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。