

完全予約三部入替制ご案内時間

- 1部 11:00~13:30
- 2部 14:30~17:00
- 3部 18:00~20:30

NEW YEAR COURSE PLAN

2025迎春コースプラン

市場の仕入れ状況により内容変更の場合がございます。アレルギーもしくは苦手な食材は事前にお申し付け下さい
北京ダックお一人様+2000円(税込2200)にて追加承ります

電話：04-7164-5211

HP：https://bunsaika.com/

ご予約はQRコードからも可能です



迎春コース「梅」

12,000

(税込13,200/サ別)

鴻運魚滑

鮮魚の香港式お造り

文菜華師傅併盆

新年を祝う文菜華名物窯焼き又焼入り
広東前菜盛り合わせ

燕海鮮豆腐更

燕の巣と海の幸入り豆腐のとろみスープ

XO 蒸蟹肉魚球

鮮魚と蟹肉の紅白蒸し 自家製XO醬添え

甜合桃炒蝦球

天然車海老と柏野菜、甘く揚げた胡桃の炒め

松菌三冬釀玉環

旬の大根の三冬(冬菇・冬筍・冬菜)豚肉詰め
トリュフソース 銭形仕立て

八寶鮑飄香荷葉包

天然蝦夷鮑や縁起の良い八種の宝をつめた
蓮の葉包みちまき

精美甜品

新年を祝うデザート

迎春コース「竹」

15,000

(税込16,500/サ別)

鴻運魚滑

鮮魚の香港式お造り

文菜華師傅併盆

新年を祝う文菜華名物窯焼き又焼入り
広東前菜盛り合わせ

燕海鮮豆腐更

燕の巣と海の幸入り豆腐のとろみスープ

麒麟蒸鮑片蟹肉魚球

蝦夷鮑、鮮魚、たらば蟹の飾り蒸し

熱鮮果龍蝦沙律

活伊勢海老の温かいマヨネーズソース
旬のフルーツを添えたサラダ仕立て

富貴鶏

廣東伝統縁起料理“富貴鶏”の迎春スタイル
トリュフやふかひれ、様々な宝をつめた
鶏の蓮の葉包み土釜焼き

雲吞担々麵

手包み雲吞入り担々麵

精美甜品

新年を祝うデザート

迎春コース「松」

20,000

(税込22,000/サ別)

鴻運魚滑

鮮魚の香港式お造り

文菜華師傅併盆

新年を祝う文菜華名物窯焼き又焼入り
広東前菜盛り合わせ

腊肉冬菇白菜燉湯

房総ジビエの自家製干し肉入り獅子頭
椎茸と白菜の極上蒸しスープ

蠔油鮮鮑魚併鮮竹卷

三陸産天然蝦夷鮑のオイスターソース煮
ゆば巻き添え

鴛鴦龍蝦【炒龍蝦・熱鮮果沙律】

活伊勢海老の二種皿盛り

①柏野菜と合わせた強火炒め

②温かいマヨネーズソース

文菜華オリジナルキャビアと旬のフルーツ添え

白湯大排翅

超希少な純国産青サメの尾鰭
8時間じっくり煮詰めた至高の白湯煮込み

西施炒飯

ずわい蟹とレタスの炒飯

精美甜品

新年を祝うデザート

PRIVATE ROOM

各階お部屋と個室のご案内

様々なご利用シーンに合わせ個室のご用意がございます

*ルームチャージ/室を頂戴しております

5階は8名様以上で貸切可



3階「円卓」4~8名様



4階「テーブル」4~8名様



5階「一般席」2名様~