



富泰楼
FUTAIRO RESTAURANT

パンダまん和小籠包づくり体験 食事と中国語講座

旅の思い出に、『手づくり点心』をお楽しみ下さい

自分で作る、世界にひとつの点心づくり体験



パンダまんのつくり方手順 (肉)



パンダまんのつくり方手順 (カスタード)



小籠包のつくり方手順



中国伝統芸能
変面ショー



+別料金で承ります
手配可能

富泰楼
FUTAIRO RESTAURANT
<https://futairo.com/>

御予約専用 Tel: 045-263-6515 Fax: 045-263-6517

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町164



点心手作り体験とお食事プラン

パンダまん和小籠包作りとお食事が付いた、作って楽しい、食べておいしいプラン

A 手作り体験とランチコース



※写真は2名様イメージです。

受付時間 11時～13時

ご注文は8名様より 税込
全7品 お一人様 ￥4,280

① パンダまん（手作り体験）

あんは肉又はカスタードから選べます

② 小籠包（手作り体験）

③ コンスープ

④ エビのチリソース

⑤ 鶏の唐揚げ

⑥ チャーハン

⑦ 濃厚杏仁豆腐

B 手作り体験と飲茶コース



※写真は2名様イメージです。

受付時間 15時～17時

ご注文は8名様より 税込
全7品 お一人様 ￥3,980

① パンダまん（手作り体験）

あんは肉又はカスタードから選べます

② 小籠包（手作り体験）

③ 春巻

④ 香港式エビ焼売

⑤ ゴマ団子

⑥ 烏龍茶

⑦ 濃厚杏仁豆腐

C 手作り体験とディナーコース



※写真は2名様イメージです。

受付時間 17時～19時

ご注文は8名様より 税込
全7品 お一人様 ￥4,980

① パンダまん（手作り体験）

あんは肉又はカスタードから選べます

② 小籠包（手作り体験）

③ フカヒレスープ

④ エビチリソースとエビマヨ

⑤ 鶏の唐揚げ

⑥ チャーハン

⑦ 濃厚杏仁豆腐

所要時間：約2時間（体験＋中国語講座＋食事）

受付人数：8名～100名（100名以上は所要時間延長あり）