

萬珍樓 本店

如意宴

によいえんコース

¥6,000 (1名様)



- | | |
|-------|--------------------|
| 如意大拼盆 | 如意前菜盛り合わせ |
| 魚翅燉麥雞 | ふかひれ、大山鶏とはと麦の蒸しスープ |
| 鴛鴦汁雙鮮 | 海老と平貝の二種作り |
| 豆豉炒和豬 | 和豚もちぶたのトウチ炒め |
| 辣味煮魚柳 | 白身魚のピリ辛仕立て |
| 椰菜鴨炒飯 | 北京ダックとキャベツの炒飯 |
| 蜜意二重奏 | チャイナ・スイーツ“デュオ” |

吉祥宴

きっしょうえんコース

¥8,000 (1名様)



- | | |
|-------|-----------------|
| 吉祥大拼盆 | 吉祥前菜盛り合わせ |
| 白湯焼鮑翅 | ふかひれ姿煮 白湯ソース |
| 福寿海鮮盆 | 大海老とオマール海老の二種作り |
| 香蒸大山雞 | 大山鶏の香り蒸し |
| 翡翠炒花枝 | モンゴ烏賊の香り炒め |
| 北京片皮鴨 | 窯焼き北京ダック |
| 生炒牛鬆飯 | 国産牛肉とレタスの炒飯 |
| 双彩蜜意盆 | ゴールデン・スイーツ“デュオ” |

錦繡宴

きんしゅうえんコース

¥10,000 (1名様)



- | | |
|-------|-----------------|
| 錦繡大拼盆 | 錦繡前菜 |
| 蟹黄大鮑翅 | ふかひれ姿煮 蟹卵ソース |
| 雙喜海鮮配 | 大海老と白身魚の二種作り |
| 蘭花炒肉青 | 豚トロとブロッコリーの香り炒め |
| 脆蒜香鮑魚 | 鮑のニンニクからめ |
| 北京片皮鴨 | 窯焼き北京ダック |
| 潮州香炒飯 | 潮州香炒飯 |
| 季節甜品盆 | 季節のデザート 盛り合わせ |

(2名様より承ります。内税・サービス料10%別途頂戴しております)

萬珍樓 本店

萬壽宴 まんじゅえんコース

¥13,000 (1名様)



萬壽大拼盆	萬壽前菜
濃湯大鮑翅	ふかひれ姿煮 白湯ソース
鴛鴦大蝦球	大海老の二種作り
翠綠花菇鮑	鮑と冬菇のオイスターソース
X.O. 蒜茸蒸魚	白身魚のX.O. 醬香り蒸し
無花果豬柳	和豚もちぶたの無花果炒め
鮮蜆肉炒飯	浅利の炒飯
季節甜品盆	季節のデザート 盛り合わせ

富貴宴 ふうきえんコース

¥16,000 (1名様)



富貴大拼盆	富貴前菜
紅燒大鮑翅	ふかひれ姿煮
鴛鴦大蝦球	大海老の二種作り
黑松露牛柳	国産牛ヒレ肉のトリュフ仕立て
竹笙扒鮑魚	鮑と衣笠茸のオイスターソース
X.O. 膠笋帶子	ホタテとマコモダケのX.O. 醬炒め
干燒伊府麵	特製の伊府麵
季節甜品盆	季節のデザート 盛り合わせ

鴻運宴 こううんえんコース

¥21,000 (1名様)



鴻運大拼盆	鴻運前菜
太白醉翁蝦	車海老の老酒醉鍋
金腿大鮑翅	ふかひれ姿煮 金華ハム入り
鴛鴦龍蝦球	ロブスターの二種作り
蠔皇大鮑魚	鮑の姿煮
玉簪龍鳳鶏	大山鶏手羽先の射込み
三色荷葉飯	海鮮炒飯 蓮の葉包み
季節甜品盆	季節のデザート 盛り合わせ

(2名様より承ります。内税・サービス料10%別途頂戴しております)

コースセットドリンク

6名様より承ります。
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。
14歳以下のお子様は900円となります。
サービス料10%を別途頂戴しております。

萬珍樓本店

梅プラン ¥1,900 (お一人様)	瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 ICHI (ノンアルコール) 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 ¥2,500 (お一人様)	瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 ICHI (ノンアルコール) 紹興酒 (塔牌・紹興花彫酒) 日本酒 (八海山清酒) 焼酎 (よかいち吟仕込) 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
蘭プラン ¥3,000 (お一人様)	ハウスワイン (赤・白) 瓶ビール (麒麟・アサヒ・サッポロ・サントリー) 麒麟零 ICHI (ノンアルコール) 紹興酒 (塔牌・紹興花彫酒) 日本酒 (八海山清酒) 焼酎 (よかいち吟仕込) 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



横浜中華街
萬珍樓
MANCHINRO