

# 萬珍樓本店

## お昼のコース (11:00~16:00)

### 鳳

おひとりコース

¥3,000 (1名様)



鳳凰彩拵盆	鳳前菜
金雞豆腐羹	大山鶏と豆腐の金華ハム入りスープ
碧綠二味鮮	海老と松笠イカの二種作り
金銀雙脆卷	二種揚げ物 (コナツ揚げ餅・春巻)
南瓜炆鮭魚	筍子と南瓜の特製味噌仕立て
高菜牛炒飯	国産牛肉の高菜炒飯
山桃汁杏仁	杏仁豆腐 山桃シロップ

### 朱雀

すぎくコース

¥4,000 (1名様)



朱雀大拵盆	朱雀前菜
海鮮茸魚翅	海鮮ときのこのふかひれスープ
和合二蝦貝	海老と平貝の二種作り
X.O.和豬球	肉団子のX.O.醬煮込み
柚子香芋雞	大山鶏と里芋の柚子ソース仕立て
麻婆茄子飯	マーボー茄子あんかけ御飯
香芒凍布甸	マンゴプディング

### 麒麟

きりんコース

¥5,500 (1名様)



麒麟大拵盆	麒麟前菜盛り合わせ
銀耳鮑魚翅	鮑と白きくらげのふかひれスープ
紅白海雙鮮	大海老と白身魚の紅白作り
彩選點心盒	彩り点心
黑胡椒和牛	黒毛和牛の黒胡椒仕立て
焼肉蛋白炒飯	焼肉の卵白炒飯
蜜意二重奏	チャイナ・スイーツ・デュオ

(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)