

# 萬珍樓本店

## 如意宴 にょいえんコース

¥6,000 (1名様)



- |          |                 |
|----------|-----------------|
| 如意大拼盆    | 如意前菜盛り合わせ       |
| 雲羅魚翅湯    | つぶ貝と白木耳のふかひれスープ |
| 春秋鴛鴦盆    | 海老と白身魚の二種作り     |
| X.O.蓮藕花枝 | イカと蓮根のX.O.醬炒め   |
| 冬菇炆雞球    | 椎茸と大山鶏の煮込み      |
| 潮式叉燒飯    | 窯焼き叉燒と漬物の炒飯     |
| 蜜意二重奏    | チャイニーズスイーツ“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          |
| 金華彩鮑翅   | ふかひれ姿煮 金華ハム入り      |
| 萬壽海鮮盆   | 大海老とイカの二種作り        |
| 蘭花豬柳條   | 和豚もちぶたとブロッコリーの香り炒め |
| X.O.蒸魚球 | 白身魚のX.O.醬蒸し        |
| 北京片皮鴨   | 窯焼き北京ダック           |
| 蓮鴨包炒飯   | 家鴨の炒飯 蓮の葉包み        |
| 蜜意二重奏   | チャイニーズスイーツ“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               |
| 紅燒蟹鮑翅  | ふかひれ姿煮 蟹肉入り        |
| 金喜雙海鮮  | 大海老と太刀魚の二種作り       |
| 露筍炒和牛  | 和牛とアスパラの炒め         |
| 豉汁蒸帶子  | 帆立の黒豆ソース蒸し         |
| 北京片皮鴨  | 窯焼き北京ダック           |
| 蛋白干貝炒飯 | 焼肉と干し貝柱の卵白炒飯       |
| 双彩蜜意盆  | ゴールドensweets “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)

# 萬珍樓本店

## 萬壽宴 まんじゅえんコース

¥13,000 (1名様)



- |           |                |
|-----------|----------------|
| 萬壽大拵金     | 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 |
| 煮花果豬柳     | 和豚もちぶたの煮花果炒め   |
| 鮮蜆肉炒飯     | 浅利の炒飯          |
| 季節甜品金     | 季節のデザート 盛り合わせ  |

## 富貴宴 ふりさえんコース

¥16,000 (1名様)



- |           |                    |
|-----------|--------------------|
| 富貴大拵金     | 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           |
| 黒松露牛柳     | 和牛のトリュフ仕立て         |
| 竹筴扒鮑魚     | 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 |
| 干焼伊府麵     | 特製の伊府麵             |
| 季節甜品金     | 季節のデザート 盛り合わせ      |

## 鴻運宴 こうらんえんコース

¥21,000 (1名様)



- |       |               |
|-------|---------------|
| 鴻運大拵金 | 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 金華火腿入り |
| 鴛鴦龍蝦球 | ロブスターの二種作り    |
| 蠔皇大鮑魚 | 鮑の姿煮          |
| 玉簪龍鳳鷄 | 大山鷄手羽先の射込み    |
| 三色荷葉飯 | 海鮮炒飯 蓮の葉包み    |
| 季節甜品金 | 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

### 梅プラン

お一人様  
¥2,200

国産瓶ビール (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  
¥2,800

国産瓶ビール (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

### 蘭プラン

お一人様  
¥3,800

国産瓶ビール (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 (関帝紹興加飯酒(※)/甕出し紹興貴酒)  
日本酒 (八海山清酒)  
焼酎 (八海山よろしく千萬あるべし [米] / いも麹芋 [芋] / とちあかね [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



※『関帝紹興加飯酒』  
が1卓に1本付きます。

※6名様より承ります。※4歳以上20歳未満のお客様は¥1,000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。

萬珍樓本店