

萬珍樓本店

如意宴 によいえんコース

¥7,000 (1名様)



1. 如意前菜盛り合わせ
如意大拼盆
2. ふかひれと玉白木耳の蒸しスープ
白雲肉炖翅
3. 海老の紅白作り
鴛鴦鮮蝦仁
4. 白身魚ときのこのX.O.醬炒め
X.O.双菇班球
5. 大山鶏の甘酢仕立て
古老鮮鷄球
6. 和牛と搾菜の炒飯
生炒和牛飯
7. 杏仁豆腐 山桃シロップ
山桃杏仁豆腐

錦繡宴 きんしゅうえんコース

¥11,000 (1名様)



1. 錦繡前菜盛り合わせ
錦繡大拼盆
2. ふかひれ姿煮 白湯ソース
濃湯大鮑翅
3. 大海老とイカの紅白作り
鴛鴦海鮮盆
4. 和牛の特製味噌仕立て
皇室牛仔柳
5. 窯焼き北京ダック
北京片皮鴨
6. 和豚もちぶたの炒飯 蓮の葉包み
荷香肉炒飯
7. チャイニーズスイーツ・デュオ
蜜意二重奏

*コース料理は2名様より承ります。
*サービス料を10%頂戴しております。
*季節により料理の内容が変わる場合がございます。
*写真はイメージです

萬珍樓 本店

富貴宴

ふうきえんコース

¥16,000 (1名様)



1. 富貴前菜盛り合わせ
富貴大拼盆
2. ふかひれ姿煮
紅焼大鮑翅
3. 大海老の紅白作り
鴛鴦鮮蝦球
4. 鮑のオイスターソース
紅焼鮮鮑魚
5. 合鴨の梅ソース仕立て
碧緑梅子鴨
6. 和牛の特製キシメン
干炒和牛河
7. ゴールデンスイーツ・デュオ
双彩蜜意盆

鴻運宴

こううんえんコース

¥21,000 (1名様)



1. 鴻運前菜盛り合わせ
鴻運大拼盆
2. 車海老の老酒醉鍋
太白醉翁蝦
3. ふかひれ姿煮
紅焼大鮑翅
4. 大海老とホタテの二種作り
鴛鴦海鮮盆
5. 鮑のオイスターソース
蠔皇大鮑魚
6. 和牛と舞茸の香り炒め
舞茸炒和牛
7. 特製伊府麵
干焼伊府麵
8. 季節の彩り杏仁フルーツポンチ
七彩杏果珠

*コース料理は2名様より承ります。
*サービス料を10%頂戴しております。
*季節により料理の内容が変わる場合がございます。
*写真はイメージです



コースセットドリンク

梅プラン

お一人様

¥2,200

(税込み)

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ/サントリー)
麒麟 グリーンスフリー (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

(税込み)

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ/サントリー)
麒麟 グリーンスフリー (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

(税込み)

国産瓶ビール (麒麟/アサヒ/サッポロ/サントリー)
麒麟 グリーンスフリー (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。
※別途サービス料10%を頂戴しております。

萬珍樓本店