

# 萬珍樓 本店

## 如意宴

にょいえんコース

¥8,000 (1名様)



1. 如意前菜盛り合わせ  
如意大拼盆
2. 大山鶏とふかひれの蒸しスープ  
雪靈雞炖翅
3. 大海老と白身魚の二種作り  
鴛鴦海鮮盆
4. 和豚もちぶたのトウチ炒め  
豉汁菇和猪
5. 窯焼き北京ダック  
北京片皮鴨
6. 窯焼き叉焼の蓮の葉包みご飯  
荷香叉炒飯
7. 杏仁豆腐 山桃ソース  
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 蟹肉添え  
紅焼蟹鮑翅
3. 大海老と平貝の二種作り  
鴛鴦海鮮盆
4. 和牛ときのこの香り炒め  
双菇炒和牛
5. 窯焼き北京ダック  
北京片皮鴨
6. 大山鶏のニンニク炒飯  
蒜香雞炒飯
7. チャイニーズスイーツ・デュオ  
窰意二重奏

\*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

¥18,000 (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. 大海老とホタテの二種作り  
鴛鴦海鮮盆
4. 鮑のオイスターソース  
蠔皇鮮鮑魚
5. 和牛のステーキ XO醬仕立て  
翠線煎和牛
6. 伊府麺の蟹肉あんかけ  
蟹肉會伊麵
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

¥24,000 (1名様)



1. 鴻運前菜盛り合わせ  
鴻運大拼盆
2. ふかひれ姿煮  
紅焼頂鮑翅
3. 大海老と黄韭の香り炒め  
九王炒蝦球
4. 鮑のオイスターソース  
蠔皇大鮑魚
5. ホタテと和牛の黒胡椒仕立て  
金碧煎牛帶
6. ズワイガニのしっとり炒飯  
鮑汁蟹肉飯
7. アミガサタケの清湯スープ  
羊肚茸炖湯
8. ゴールデンスイーツ・トリオ  
甜蜜三重奏

\*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



## コースセットドリンク

### 梅プラン

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)  
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

¥3,400

(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

¥4,400

(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 (関帝紹興酒 陳 10 年)  
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

※ 6 名様より承ります。※ 4 歳以上 20 歳未満のお客様は ¥1,300 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