

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. 伊府麵の蟹肉あんかけ
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. ロイヤルスイーツ・デュオ
高貴蜜意盆

*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