

萬珍樓 本店

お昼のコース

平日 11:00~14:00
土日祝 11:00~16:00

朱雀 すざくコース

¥3,500 (1名様)



※写真は2人前の盛り付けです

1. 朱雀前菜
朱雀大拼盆
2. 海鮮きのこのスープ
濃湯八宝羹
3. 海鮮二種作り
(海老の柚子ソース・白身魚のチリソース)
春風海鮮盆
4. 二種揚げ物(春巻・揚げ大根餅)
美點双輝盆
5. 大山鶏と里芋の南乳煮込み
香芋南鶏球
6. 窯焼き叉焼とキャベツの炒飯
椰菜肉炒飯
7. 杏仁豆腐 山桃シロップ
山桃汁杏仁

麒麟 きりんコース

¥5,000 (1名様)



※写真は2人前の盛り付けです

1. 麒麟前菜盛り合わせ
麒麟大拼盆
2. 大山鶏と白木耳なつめのふかひれ蒸しスープ
銀紅魚翅湯
3. 海鮮二種作り
(大海老のチリソース・イカの海老すり身詰め)
金河海鮮盆
4. 和豚もちぶたとエリンギの煮込み
鮑菇炆朱柳
5. 帆立貝のニンニク香り蒸し
蒜茸蒸帶子
6. 窯焼き豚とインゲンのX.O.炒飯
四豆肉炒飯
7. 杏仁豆腐 赤肉メロンソース
蜜紅杏仁豆腐

(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)