

# 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 すぎくコース

## ¥4,000 (1名様)



※写真は2人前の盛り付けです

1. 朱雀前菜盛り合わせ  
朱雀大拼盆
2. 大山鶏ときのこのこのとろみスープ  
什菇碗仔羹
3. 海鮮二種作り  
(海老のマヨネーズソース・イカの肉詰めチリソース)  
鴛鴦海鮮盆
4. 彩り点心  
(海老ニラ餃子・豚肉焼売)  
彩雲双點心
5. 大山鶏の黒酢仕立て  
鎮江古老鶏
6. 窯焼き鴨と高菜の炒飯  
高菜鴨炒飯
7. 豆腐プディング 黒蜜ジュレ  
黒光姜豆花

### 麒麟 きりんコース

## ¥5,500 (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. 大山鶏と金華ハムの蒸しスープ  
金華銀雪湯
3. 海鮮二種作り  
(大海老のマヨネーズソース・平貝のチリソース)  
鴛鴦海鮮盆
4. 窯焼き豚と蓮根の特製味噌煮込み  
蓮藕醬燒腩
5. ブロッコリーとエリンギの蟹肉あんかけ  
蟹肉扒双花
6. 窯焼き叉焼と搾菜の炒飯  
搾菜肉炒飯
7. 杏仁豆腐 山桃ソース  
山桃杏仁豆腐

(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)