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
   雪霊雞炖翅
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

錦繍宴 きんしゅうえんコース ¥11,000（1名様）



1. 錦繍前菜盛り合わせ
   錦繍大拼盆
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
   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 ¥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醤仕立て
   翠線煎和牛
6. 伊府麺の蟹肉あんかけ
   蟹肉會伊麺
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. 大海老と黄韮の香り炒め
   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
   金碧煎牛帯
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
   羊肚菌炖湯
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　（キリン / アサヒ / サッポロ / サントリー）
キリン グリーンズフリー　（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　（キリン / アサヒ / サッポロ / サントリー）
キリン グリーンズフリー　（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　（キリン / アサヒ / サッポロ / サントリー）
キリン グリーンズフリー　（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