

沙山華お正月料理のご案内

[期間] 2021年12月31日 ≫ 2022年1月3日

ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00) ディナー 17:30~21:00(L.O.20:30)

■お正月期間は個室のご利用可能人数を4名様以上とさせていただきます。予めご了承ください。

ランチ限定 ^{ふく}福 ¥6,000

お正月前菜三種盛り合わせ
ふかひれスープ
大海老のマヨネーズソース
帆立とキノコの花椒ソース添え
真鯛の米油蒸し 焦がし醤油掛け
国産牛肉の甘辛炒め

1品お選びください

自家製焼き豚入りレタス炒飯
干し海老入り濃厚担々麺

デザート

^{よろこび}喜 ¥7,000

お正月前菜四種盛り合わせ
干し貝柱入りふかひれスープ
真鯛の沙茶醬ソース 蒸しパン添え
大海老のチリソース煮込み
帆立と烏賊の広東風柚子炒め
大和牛のオイスタソース

1品お選びください

自家製焼き豚入りレタス炒飯
干し海老入り濃厚担々麺

デザート

^{たから}宝 ¥10,000

お正月前菜五種盛り合わせ
上海蟹味噌入りふかひれスープ
北京ダック 自家製甜麵醬と県野菜
ロブスターのチリソースと
マヨネーズソースの紅白仕立て
海鮮三種と高麗人参の海醬炒め 生姜風味
黒毛和牛赤身のXO醬ソース マスタード添え

1品お選びください

自家製焼き豚入りレタス炒飯
干し海老入り濃厚担々麺

デザート・桃まんじゅう

^{ことぶき}寿 ¥13,000

お正月前菜六種盛り合わせ
ふかひれの背の姿煮込み
北京ダック 自家製甜麵醬と県野菜
伊勢海老のチリソース 海老出汁の濃厚仕立て
鮑の海醬炒め 肝ソース添え
九絵の広東蒸し 生姜油掛け
黒毛和牛ロースソテー 黒豆ソース アマニ油添え

1品お選びください

海鮮餡かけおこげ 干し海老入り濃厚担々麺
ズワイ蟹肉入りレタス炒飯

デザート・桃まんじゅう

お子様プレート ¥3,500

サラダ・蟹肉入りとろみスープ・天使の海老の天婦羅
帆立の天婦羅・黒毛和牛ソテー・鶏の唐揚げ・春巻き
蟹玉・キノコと野菜炒め・炒飯・アイス・胡麻団子・フルーツ



公式ネット予約

ネット予約も承っております
公式ネット予約をご利用いただくと
お正月料理が特別価格にて
ご予約いただけます。

※表記価格は全て消費税込み価格です。※各種割引券・優待券との併用は不可。※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。

奈良ロイヤルホテル

〒630-8001 奈良市法華寺町254-1
近鉄新大宮駅から徒歩10分
www.nara-royal.co.jp



ご予約・お問い合わせ
受付時間 10:00~20:00

TEL. 0742-34-1136
TEL. 0742-34-1131(代表)

