

冬のランチメニュー



平日限定「選べるランチ中華膳」 2500

前菜三種盛り合わせ

自家製春巻き《香冬筍(たけのこ)と馬蹄(くわい)》

一品お選びください

自家製焼き豚入り海老レタス炒飯

海鮮餡かけ汁そば

おすすめ 三輪素麺の海鮮餡かけおこげ

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

デザート 又は コーヒー

<オプション>

コーヒー追加 +300

冬のランチメニュー



沙山華 彩り中華コース 3000

前菜小鉢8種盛り

大根の米油入りオイスター煮びたし
白と黒のきくらげ 中国酒漬け
ターサイの湯葉巻胡麻風味
胡瓜とクラゲの酢漬け
海老のサラダ オリーブ油入り大和茶ドレッシング
牛蒡の豆板醤炒め
蕪の酢漬け 柚子風味
千筋水菜と蒸し鶏の和え物 大和ふとねぎソース

本日のスープ

上海蟹味嚙入り焼売(2個)

一品お選びください

旬野菜の炒飯

塩餡かけ焼きそば

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

デザート

<オプション>

コーヒー追加 +300

沙山華

SAZANKA

冬のランチメニュー



沙山華 創作中華ランチコース 3500

《11月のコース内容》

ヤマトポークのサラダ 黒豆ソース

大和肉鶏入りとろみスープ

一品お選びください

大和三大肉のそばろ オイスター炒め 蒸しパン添え

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て
～沙山華オリジナル～

八角をきかせた和牛の角煮 マスタード添え

一品お選びください

ズワイ蟹肉入りレタス炒飯

海鮮餡かけおこげ

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

デザート5種盛り合わせ

コーヒー

沙山華

SAZANKA

冬のランチメニュー



週末限定ランチコース 3900

前菜三種盛り合わせ

干し貝柱入りとろみスープ

カンパチと結崎ネブカの北京風甘辛ソース

四種野菜 海醬(ハイジャン)炒め

海鮮をお選びください

海老
帆立
烏賊と蛸

海老のチリソース

大和牛のオイスタソース炒め

一品お選びください

自家製焼き豚入り海老レタス炒飯

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

デザート

コーヒー