

## 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

沙山華 創作中華ランチコース 3500

月毎にメニューが変わり「旬 × 沙山華の味」を楽しめます

～1月メニュー～

プーアル茶で煮込んだヤマトポーク 炙り醤油ソース

柿の葉茶スープ

1品お選びください

海老の大和茶マヨネーズ

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て  
～沙山華オリジナル～

若鶏のソテー ジャスミン香るバーニャカウダソース

1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

デザート五種盛り合わせ

コーヒー



## 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