

6/15~8/28 夏のランチメニュー



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《淡竹(はちく)とずいき》

一品お選びください

自家製焼き豚入り海老レタス炒飯

海鮮餡かけスープそば

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

6/15~8/28 夏のランチメニュー



沙山華 彩り中華コース ¥3000

## 前菜小鉢八種盛り

トマトのコンポート 桂花陳酒風味  
茄子の中華風田楽  
空心菜の湯葉巻胡麻風味  
胡瓜とくらげの酢漬け  
大根のXO醤和え  
ピータン豆腐  
ほうれん草と干し海老の甜醤油ソース  
大和まなのおひたし

## 本日のスープ

ドライトマトと枝豆の焼売 (2個)

一品お選びください

夏野菜の炒飯

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

～8月メニュー～

スモークサーモンのエゴマ油オクラソース

ココナッツオイル入りはと麦団子の豆乳スープ

1品お選びください

国産牛肉とゴーヤの黒豆ソース

**おすすめ** 麻婆豆腐 饅頭見立て  
～沙山華オリジナル～

シーズトウ

国産鶏もも肉のハーブ焼き

1品お選びください

五目アマニ油掛け冷やし麺 県産野菜添え

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



6/15~8/28 夏のランチメニュー



週末限定ランチコース ￥3900

ヤマトポークの冷製旨辛ソース

ズワイ蟹肉入りとろみスープ

鶏もも肉の唐揚げ 甘酸っぱい香味だれ掛け

海老のチリソース

帆立と野菜の海醬 (ハイジャン) 炒め

本日の肉料理

ソースをお選びください

オイスターソース

リンゴソース

沙茶醬ソース

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