

2023/11/22～2024/2/12 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《香冬筍と結崎ねぶか》

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>

コーヒオ追加 ¥300

コーヒー追加 +300

2023/11/22～2024/2/12 冬のランチメニュー



## 沙山華 彩り中華コース ¥3000

### 前菜小鉢八種盛り

焼き葱の木姜油 (ムージャンユ) マリネ  
海老のすり身 湯葉包み巻き 沙茶醤ソース  
くらげと春菊の和え物 MCTオイル  
大根の甘酢漬け 生ハム添え  
カリフラワーのサラダ アマニドレッシング  
ほうれん草のお浸し 香味醤油  
蕪とザーサイの和え物 オレンジ風味  
大和まなのドライフルーツ入り大和茶マヨネーズ

### 本日のスープ

海鮮焼売 上海蟹味噌添え (2個)

一品お選びください

冬野菜の炒飯

塩餡かけ焼きそば

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

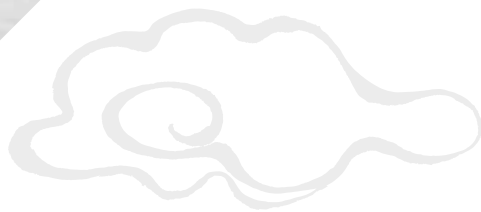
### デザート

<オプション>

コーヒー追加 +¥300

<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

～ 11月メニュー～

大和肉鶏の冷菜 葱ソースもみじおろし添え

冬野菜のコンソメスープ

1品お選びください

ヤマトポークの天婦羅 柚子胡椒木姜油ソース

ムージャンユ

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て  
～沙山華オリジナル～

黒毛和牛のオイスター クミンソース

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



2023/11/22～2024/2/12 冬のランチメニュー



週末限定ランチコース ¥4200

蝦夷鮑のサラダ

蟹肉入りとろみスープ

大和牛のオイスターソース

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

河豚の天婦羅

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