

沙山華

SAZANKA



白虎

¥8000

前菜四種盛り合わせ

トマト蜂蜜漬け
水菜と蒸し鶏の落花生油葱ソース和え
細切り野菜とクラゲ酢
有頭海老サラダ キウイソース

一品お選びください

干し貝柱入りフカヒレスープ
ズワイ蟹肉入りフカヒレスープ
上海蟹味噌入りふかひれスープ + ¥1000
ふかひれの姿煮込み + ¥3000

北京ダック 自家製甜麺醬と共に

二品お選びください

麻婆豆腐 饅頭見立て ~沙山華オリジナル~
大海老チリソース 海老出汁濃厚仕立て
黒毛和牛のオイスターソース
ヤマトポーク酢豚 黒酢仕立て
鮑入り海鮮サラダ 大和茶ソース
伊勢海老チリソース 海老出汁濃厚仕立て(半身) + ¥5000
タラバ蟹の北京風甘辛炒め + ¥2000
特選黒毛和牛ソテー 花椒ソース添え + ¥1500

金目鯛の葱油蒸し 焦がし醤油掛け

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

沙山筆

SAZANKA



朱雀 ¥12000

ふかひれの刺身と中華盛り合わせ

干し貝柱入り ふかひれスープ

下記にグレードアップできます

ふかひれの背の姿煮込み + ¥3000

ふかひれの尾の姿煮込み + ¥14500

蝦夷鮑とふかひれの北京風ピリ辛炒め

ふかひれ春巻きとふかひれ餃子

中華風茶碗蒸し ふかひれ餡かけ

ふかひれの姿煮 黒毛和牛赤身ソテーと共に

一品お選びください

ふかひれ餡かけ炒飯

ふかひれ入り濃厚担々麺

杏仁マンゴープリン ミルフィーユ仕立て ふかひれを添えて

沙山筆

SAZANKA



青龍

¥15000

前菜小鉢六種盛り

有頭海老サラダ キウイソース
細切り野菜とクラゲ酢
法蓮草 泡醤油
ピータン豆腐ブリュレ
的鯛の紹興酒煮し
水菜と蒸し鶏の落花生油葱ソース和え

ふかひれの姿煮込み

北京ダック 自家製甜麺醤と共に

おすすめ 伊勢海老(半身)

調理法をお選びください
野菜の卵白煮込み
チリソース 海老出汁の濃厚仕立て
伊勢海老のフライ 桂花醤ソース

グラニテ

黒毛和牛赤身のソテー

ソースをお選びください
花椒ソース
オイスターソース
鎮江酢バターソース

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

茉莉花茶で湯がいた芋圓(ユーチェン)パフェ

沙山華

SAZANKA



3日前までの要予約制

玄武

¥20000

前菜六種盛合わせ

トマト蜂蜜漬け
法蓮草 泡醬油
ピータン豆腐ブリュレ
細切り野菜とクラゲ酢
有頭海老サラダ キウイソース
蟹と彩野菜のテリーヌ 桂花陳酒ゼリー

ふかひれの姿煮 中国醤油の香り

自家製 倭鴨 (やまとがも) の北京ダック

佛跳牆 (ぶっちょうしょう)

伊勢海老具足煮 XO醬仕立て

中国酒のグラニテ

九会の麒麟蒸し

特選黒毛和牛ソテー オイスターソース

タラバ蟹肉入りレタス炒飯

沙山華の甜点玉手箱



お子様プレート

¥1650

小学校低学年のお子様向けプレートです

有頭エビフライ
肉団子の甘酢
鶏の唐揚げ(1個)
春巻き
蟹入り卵焼き
炒飯
サラダ
コーンスープ
アイスクリーム

お子様プレート

¥2500

小学校高学年のお子様向けプレートです。
上記メニューの唐揚げと炒飯がボリュームアップしたプレートです。