



ランチ限定 彩り中華コース ¥3000

前菜小鉢八種盛り

- トマト蜂蜜漬け
- 法蓮草 泡醤油
- 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
- ピータン豆腐ブリュレ
- 蟹と彩野菜のテリーヌ 桂花陳酒ゼリー
- 的鯛紹興酒煮びたし

本日のスープ

海鮮とヤマトポーク入り焼売 (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
- ヤマトポーク入り ピリ辛麻辣湯

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 ¥3800

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～  
《今月のテーマ》肉づくし

ヤマトポークの冷菜三種

黒毛和牛のとろみスープ 卵白仕立て

1品お選びください

大和肉鶏 中華風サンドイッチ

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て  
～沙山華オリジナル～

やまどかも  
倭鴨紙鍋 花椒ソース添え

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





口福 (こうふく) ランチコース ¥5000

前菜三種盛り合わせ

干金針菜と棗入りとろみスープ

大和肉鶏唐揚げ油淋ソース添え

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

黒ミル貝

烏賊と蛸

海老のチリソース

ヤマトポークソテー 花椒ソース

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