

沙山華

SAZANKA



白虎

¥8000

前菜四種盛り合わせ

トマトの白味噌ドレッシング
 水菜と蒸し鶏の生胡椒和え
 クラゲとキャベツの酢のもの
 海老のサラダ 桜エビドレッシング

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

本日のデザート

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

前菜六種盛合わせ

カツオのなめろうコチュジャンソース
豆苗と松の実の胡麻和え
クラゲとキャベツの酢のもの
茄子の煮びたし生姜餡
海老のサラダ 桜エビドレッシング
水菜と蒸し鶏の生胡椒和え

ふかひれの姿煮込み

北京ダック 自家製甜麺醬と共に

おすすめ **伊勢海老(半身)**

調理法をお選びください
大和茶海醬炒め
チリソース 海老出汁の濃厚仕立て
トムヤンクン仕立て

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
XO醬ソース
オイスターソース
デミグラスソース

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(ユーユェン)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

トマトの白味噌ドレッシング
豆苗と松の実の胡麻和え
ピータン豆腐ブリュレ
細切り野菜とクラゲ酢
海老のサラダ 桜エビドレッシング
蟹と彩野菜のテリーヌ 生姜餡

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。

おすすめ

ふかひれの背の姿煮込み ¥3800
紅焼扒翅

ふかひれの尾の姿煮込み ¥16000
紅焼大鮑翅

伊勢海老のチリソース煮 海老出汁の濃厚仕立て(半身) ¥6000
干焼鮮龍蝦

自家製春巻き《たけのことニラ》(2個) ¥500
春巻

海鮮とヤマトポーク入り焼売(2個) ¥500
焼売



ふかひれの背の姿煮込み



ふかひれの尾の姿煮込み



伊勢海老のチリソース煮



自家製春巻き



海鮮とヤマトポーク入り焼売

豆腐料理

四川麻婆豆腐 ¥1600
四川麻辣豆腐

土鍋の麻婆豆腐 ¥1600
麻婆滑豆腐

麺飯

海鮮餡かけスープそば ¥1600
海鮮湯麺

旬野菜の塩餡かけ焼きそば ¥1600
時蔬炒麺

ズワイ蟹入りレタス炒飯 ¥2000
蟹肉炒飯

自家製焼き豚入り海老レタス炒飯 ¥1600
什錦炒飯

海鮮餡かけおこげ ¥1600
海鮮鍋粿

干し海老と胡麻の濃厚担々麺 ¥1600
担々麺

白ご飯 ¥300
白米飯



土鍋の麻婆豆腐



ズワイ蟹入りレタス炒飯



海鮮餡かけおこげ

前菜

前菜三種盛り合わせ 三色冷拼盆	¥1800
前菜五種盛り合わせ 什錦冷拼盆	¥2500
葱香る蒸し鶏の冷菜 葱油白肥鶏	¥1200
海鮮サラダ 海鮮沙律盆	¥1800
くらげの冷菜 香脆海蜇皮	¥1500

スープ

中華コーンクリームスープ 粟米奶油羹	¥900
ズワイ蟹肉入りふかひれスープ卵白仕立て 蟹肉魚翅羹	¥1500



前菜五種盛り合わせ



海鮮サラダ



ズワイ蟹肉入りふかひれスープ卵白仕立て

魚介料理

あわび 鮑のオイスターソース煮 (1個) 蠔油湯鮑甫	¥2000
旬魚の揚げ物 甘酢餡かけ 糖醋脆皮魚	¥1800
海老のマヨネーズ和え 沙律蝦仁	¥1600
海老のチリソース煮 乾焼蝦仁	¥1600
海鮮三種と野菜の炒め 時蔬炒三鮮	¥2500

肉料理

北京ダック (2枚) 北京烤鴨	¥1500
牛ステーキ黒豆ソース 豆豉煎牛排	¥2000
和牛のオイスターソース 蠔油牛肉片	¥2800
黒毛和牛のXO醬ソース炒め “XO”和牛柳	¥3800



鮑のオイスターソース煮(1個)



北京ダック(2枚)



和牛のオイスターソース

点心

海老蒸し餃子(2個) ￥500
蝦蒸餃

小籠包(2個) ￥500
小籠包子

デザート

杏仁豆腐 ￥550
杏仁豆腐

マンゴープリン ￥550
芒果布丁

アイスクリーム ￥500
冰淇淋

胡麻団子(1個) ￥250
黑芝麻球



海老蒸し餃子(2個)



小籠包(2個)



胡麻団子(1個)