



4月より水・木・金曜日の平日限定メニューになります

ランチ限定 彩り中華コース ¥3000

前菜小鉢八種盛り

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  
じゃがいものオープン焼き 花椒風味  
ミニトマトの白味噌ドレッシング  
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

本日のスープ

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



**中華風サナ活ランチ** ¥3700 ※各種割引優待対象外商品

奈良県出身である高市早苗氏 内閣総理大臣ご就任記念の限定ランチ。  
高市氏の好きな「たらこご飯・コロッケ・豚まん」を取り入れて  
中華風アレンジし、さらに春を感じるお料理に仕上げました。

《2026年3・4月限定》

海鮮サラダ 桜えびドレッシング

蟹肉入り桜麩とろみスープ

サナエちゃん大好きミニ豚まん ふかひれ餃子と共に

特製 大和肉鶏入りコロッケ

マヨネーズソース桜の香りと鎮江酢ソース

ヤマトポークと桜の葉入り 稲荷 海醬あんかけ

野菜入りレタス炒飯 炙り鱈子添え

デザート五種盛り合わせ

コーヒー





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

～5月メニュー～

《今月のテーマ》お茶

ミックスナッツゼリー 大和茶ソース

とろみスープ ロンジンチャ 龍井茶の香り

1品お選びください

海老のチリソース ～柏餅仕立て～

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て  
～沙山華オリジナル～

烏龍茶で煮込んだヤマトポークの角煮

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 または 紅茶





口福 (こうふく) ランチコース ¥5000

前菜三種盛り合わせ

自家製ヤマトポークベーコンと玉葱のどろみスープ

黒毛和牛のオイスターソース

四種野菜 海醤(ハイジャン)炒め

海鮮をお選びください

海老

河豚

烏賊と蛸

海老のチリソース

桜鯛の天婦羅 ザーサイ梅肉ソース添え

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