



平日限定

ランチ限定 彩り中華コース ¥3000

※2026/8/11～8/16の期間はご注文できません。

前菜小鉢八種盛り

サーモンラタトゥイユ風
人参のチーズガレット 花椒風味
クラゲと細き野菜の海醤和え
黄身の紹興酒漬け
生ハムのオクラソース
茄子の煮びたし ピリ辛風味
海老のサラダ 大和茶タルタルソース
水菜と蒸し鶏のピーナッツオイル和え

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

夏季限定 冷麺

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



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

～8月メニュー～

《今月のテーマ》夏の疲労回復メニュー

大和肉鶏の葱ソース 焼茄子の味噌ソース

大和キクラゲとトマトの^{サンラータン}酸辣湯

1品お選びください

大和牛と三輪素麺のかき揚げ

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て
～沙山華オリジナル～

ヤマトポークと夏野菜の沙茶醬煮込み

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

夏季限定 冷麺

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

冬瓜とトマトのとろみスープ

鰻の天婦羅 ザーサイ梅肉ソース添え

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

ホッキ貝

烏賊と蛸

海老のチリソース

ヤマトポーク肉骨茶(バクテー)

一品をお選びください

自家製焼き豚入り海老レタス炒飯

夏季限定 冷麺

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

デザート