沙山華 お正月料理のご案内

期間 2026年12月31日》2027年1月4日

ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)　ディナー 17:30～21:00(L.O.20:00)

※お正月期間中、個室(有料)は４名様からのご利用とさせていただきます。



宝（たから） ¥10,000

- お正月前菜五種盛り合わせ
- 干し貝柱・ふかひれ入り上湯スープ 金華ハムの香り
- 北京ダック 自家製甜麺醤
- ロブスターチリソースクリスピーシーズニング添え
- 甘鯛の鱗上げ柚子香る発酵ソース
- 黒毛和牛赤身のソテー　オイスターソース
- 紅ズワイ蟹肉入りレタス炒飯
- デザート・桃饅頭

寿（ことぶき） ¥15,000

- お正月前菜六種盛り合わせ
- ふかひれの背の姿煮込み
- 北京ダック 自家製甜麺醤
- 伊勢海老のチリソース 海老出汁の濃厚仕立て
- サンザシ酒のグラニテ
- 特選黒毛和牛ソテー トリュフ香る黒胡椒ソース
- 《下記より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
  - 干し海老入り濃厚担々麺
- デザート・桃饅頭

鳳（おおとり） ¥20,000 予約締切：12月20日まで

- お正月前菜六種盛り合わせ
- 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醤仕立て
- 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　¥3,500

サラダ・蟹肉入りとろみスープ・天使の海老の天婦羅・黒毛和牛ソテー・鶏の唐揚げ・春巻き
真鯛の天麩羅・蟹玉・キノコと野菜の海醤炒め・炒飯・アイス・胡麻団子・フルーツ

※表記価格は全て消費税込み価格です。※特別商品につき各種割引対象外商品。　※写真はすべてイメージです。
※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。

奈良ロイヤルホテル
〒630-8001奈良市法華寺町254-1
近鉄新大宮駅から徒歩10分
www.nara-royal.co.jp

ご予約・お問い合わせ
受付時間 10:00～18:00
TEL.　沙山華直通
0742-34-1136
TEL. 0742-34-1131(代表)

