

沙山華

SAZANKA



白虎

¥8000

前菜四種盛り合わせ

茄子の四川ソース
蒸し鶏のザーサイ和え
クラゲと梨の酢漬け
海老の紹興酒漬け

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

蓮根の金沙粉添え
スモークサーモンと大根のミルフィーユ仕立て 金木屋ソース
クラゲと梨の酢漬け
茄子の四川ソース
海老の紹興酒漬け
蒸し鶏のザーサイ和え

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
葱生姜蒸し焦がし醤油
チリソース 海老出汁の濃厚仕立て
天婦羅 大和茶塩

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
リングソース
オイスターソース
わさび塩

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

栗の香辛料漬け

きのこのオムレツ風キッシュ

ピータン豆腐ブリュレ

クラゲと梨の酢漬け

海老の紹興酒漬け

スモークサーモンと大根のミルフィーユ仕立て 金木屋ソース

ふかひれの姿煮 中国醤油の香り

自家製 倭鴨 (やまとかも) 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

¥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
海鮮鍋粍

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 ￥1800
三色冷拼盆

前菜五種盛り合わせ ￥2500
什錦冷拼盆

葱香る蒸し鶏の冷菜 ￥1200
葱油白肥鶏

海鮮サラダ ￥1800
海鮮沙律盆

くらげの冷菜 ￥1500
香脆海蜇皮

スープ

中華コーンクリームスープ ￥900
粟米奶油羹

ズワイ蟹肉入りふかひれスープ卵白仕立て ￥1500
蟹肉魚翅羹



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 “X O” 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)