



平日限定

ランチ限定 彩り中華コース ¥3000

前菜小鉢八種盛り

蓮根の金沙粉添え

きのこのオムレツ風キッシュ

クラゲと梨の酢漬け

栗の香辛料漬け

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

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

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

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

～9月メニュー～
《今月のテーマ》きのこづくし

きのこのナムル

松茸入りとろみスープ

1品お選びください

海老と夏草花（かそうか）の玉子炒めチリソース添え

おすすめ 麻婆豆腐 饅頭見立て
～沙山華オリジナル～

黒毛和牛ときのこのオイスターソース

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

白木耳と蟹肉のトロミスープ

真鯛の天婦羅 油淋ソース 柚子風味

四種野菜 海醬(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

ヤマトポークのクミンソース

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

干し海老と胡麻の濃厚担々麺

デザート