

12月<sup>しわす</sup>(師走)・1月<sup>むつき</sup>(睦月)・2月<sup>きさらぎ</sup>(如月)

## 冬の比叡コース

定番の人気メニューを冬の雪化粧致しました。

全て1名様盛りになっております。サービス料は頂いておりません。

【前日までの要予約メニューでございます】

### 冬の中国前菜プレート銘々盛り

本日の鮮魚！お造り盛り香港スタイル

～薬味と特製ダレ全てを混ぜ合わせてお召し上がりください！～

ずわい蟹身とふかひれ入り特製上湯スープ

～茶碗蒸し仕立て～

大海老のチリソース煮込み蒸しパン添え

～旬菜と共に～

鮮魚の蒸し物自家製XO醬の香

～特製ナンプラーソース～

6名様以上にて2日前までにご予約して頂いたお客様には旬鮮魚の蒸し物を”姿蒸し”にてご準備させて頂いております。

山形三元豚ヒレ肉と旬菜の炒め

～チャイニーズビネガーソース～

近江こしひかり米白御飯 or 近江米の中国粥

+1,800円にて”フカヒレ姿煮(1/2枚)白湯鍋焼！御飯”変更可

+2,800円にて”フカヒレ姿煮(1枚)白湯鍋焼！御飯”変更可

+800円にて”至極の四川麻婆豆腐！土鍋丼(飯 or 麺)”変更可

+380円にて”五目入炒飯”変更可

+380円にて”チャーシュー汁そば”変更可

+380円にて”汁なし坦々麺”変更可

搾菜

冬のデザート盛り

～タピオカ入お汁粉と季節のアイス～

～季節のココナッツ団子～

4,800円(税別)

(※2名様より承ります。)

※コーヒー・紅茶¥200にてご提供致します。

※コース料理ご注文頂いたお客様には、**飲み放題**(90分：¥1,500/120分：¥2,000)をお付けする事が出来ます。

※和食と中華の折衷メニューなど、ご希望のご予算やご希望のお料理がございましたら何なりとご相談下さいませ。  
要予約となりますが、ご準備させていただきます。