



冬の比叡コース

定番の人気メニューに冬の食材を盛り込みました。

全て個人様盛にてご準備致します。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四種銘々盛り

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！～

蟹身とふかひれ入ポテトの中華ポタージュ

大海老と季節野菜のサクサクあげ

秘製チリソースとバジルマヨソースのWソース

～中華蒸しパンを添えて～

鮮魚と旬菜の蒸し物香港スタイル

～特製魚醤ソース～

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。

やわらかポークリブと冬野菜の一皿

～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

+1,900円にて”フカヒレ姿煮(1/2枚)白湯鍋焼！御飯”変更可

+2,900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

+400円にて”五目入炒飯”変更可

+400円にて”チャーシュー汁そば”変更可

+400円にて”担々麺”変更可

+400円にて”特製チャーシューと葱入り混ぜそば”変更可

搾菜

季節のデザート

5,000円(税別)

※サービス料は頂いておりません。

(※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。

是の茶館