

国家試験を有する是的菜館専属

中国点心師「張さん」の飲茶らんち

● ジャスミン花茶付 ● ￥3,800 (税別)



是的菜館専属点心師「張さん」のご紹介

中国大連出身の張(ジャン)さんは、日本のテレビでも紹介された大連有名レストランで国家試験を有する点心師として10年間勤務されていました。張さんの愛情と本場の味がぎっしりつまった点心が今ではお客様に大人気です！本場の景色が浮かぶ点心各種を含んだ特別ランチコースをこの滋賀県近江八幡の是的菜館で心ゆくまでお楽しみ下さいませ。

※写真はイメージです。2名様以上の要予約メニューです。

自家製焼き物入季節の前菜盛り

鮮魚フレッシュサラダの中国式カルパッチョ

季節野菜と張さんの手作り海老雲吞入蒸しスープ

特製五目春巻～自家製おこげ添え～

青菜の炒めもの (にんにく or オイスター or 葱醤油)

本場の景色が浮かぶ張さんの選べる手作り点心盛り合わせ

【 フカヒレ餃子・焼売・海老蒸し餃子・小籠包・本日の1品 】

+ プラスお好きな点心を2個お選び下さい！！

- ①香港名物！鶏脚のとろとろ蒸し ②香港チキン ③水餃子～葱醤油がけ～
④中国ソーセージと若鶏の蒸し物 ⑤海老入り焼き韭菜饅頭

ポークリブの豆鼓蒸し

～季節の野菜を添えて～

是的菜館大人気の中国粥

- ①中華ちまき (+ ¥300円) ※中華ちまきは点心コースだけで選べる特別メニュー！！
②五目炒飯 (+ ¥280円) ③叉焼汁そば (+ ¥300円) ④手作りワンタン麺 (+ ¥380円)
⑤フカヒレ姿煮 1/2 枚白湯鍋焼御飯 (+ 1,800円)
⑥フカヒレ姿煮 1 枚白湯鍋焼御飯 (+ 2,800円)

こだわりのデザート甜点心