

12月^{しわす}(師走)・1月^{むつき}(睦月)・2月^{きさらぎ}(如月)
冬のおすすりランチコース

お得な平日限定ランチコースです。

全て1名様盛りになっております。
サービスワンドリンク付、サービス料は頂いておりません。

冬の中国前菜三種銘々盛り

鮮魚の中国式お造り二種

～薬味と特製ダレ全てを混ぜ合せてお召し上がりください!～

本蟹身入コーンスープ

+500円にて”本スワイ蟹身とふかひれ入り極上、上湯スープ”に変更して頂けます。

旬菜と海老すり身の挟み揚げ

～有機野菜サラダを添えて～

中国点心師張さんの手作り点心二種

～手作り大根餅!特製醤油～

～ハーブ海老のチリソースorマヨソースよりお選び下さい～

国産牛肉と烏賊の旬菜たっぷりオイスター炒め

近江こしひかり米白御飯 or 近江米中国粥

+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 麵)”変更可

+200円にて”五目入炒飯”変更可

+300円にて”チャーシュー汁そば”変更可

+380円にて”自家製海老ワンタン麵”変更可

搾菜

本日のデザート三種

サービスワンドリンク付

コーヒー(ホット・アイス)・紅茶(ホット・アイス)

オレンジジュース100%・ジンジャーエール

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。

2,800円(税別)

(※2名様より承ります。)

【前日までの要予約メニューでございます】

是の茶館