

平日限定！

## 冬のおすすめランチコース

全て個人様盛にてご用意致します／サービス料は頂いておりません

是酌菜館冬の中国前菜盛り

本日の鮮魚とフレッシュサラダのカルパッチョ

蟹身入コーンスープ

～淡雪仕立て～

+500円にて”本ズ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。

自家製五目入り揚げ餅と旬菜の中華天婦羅

点心師「張さん」の手作り点心盛り合わせ

～本日の点心～

～むき海老のチリソース or マヨソース～

アンガス牛バラ肉の柔らか煮込み

～点心師手作りの葱焼きクレープを添えて～

近江こしひかり米白御飯 or 近江米中国粥

+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

+600円にて”至極の四川麻婆豆腐！土鍋丼(飯 or 麺)”変更可

+300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

+400円にて”坦々麺”変更可

+400円にて”特製叉焼と葱入り混ぜそば”変更可

搾菜

デザート盛り合わせ

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。

3,000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】

是酌菜館