

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)

## 冬の蓬莱コース

冬をたっぷり盛り込んだコースです！！

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】

### 冬の中国前菜盛り合せ

本日の旬魚！是酌菜館特製中国式お造り  
～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！～

季節野菜たっぷりの上湯蒸しスープ

烏賊と旬菜の中華天婦羅  
～WASABIマヨソース～

香港スタイル殻付き帆立と春雨の蒸し物

国産若鶏のクリーム煮込み蒸しパン添え  
～粒マスタードで味変を楽しんで下さい～

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”汁なし担々麺”変更可

### 搾菜

冬のデザート2種

～タピオカ入お汁粉と季節のアイス～

3,800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。

是酌菜館