



冬の伊吹コース

冬の旬と高級食材をとり入れたコースに仕上げました。

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

【前日までの要予約メニューでございます】

冬の中国前菜五種銘々盛り

鮮魚のお造り盛り合わせ香港スタイル

～薬味と特製ダレ全て混ぜ合わせてお召し上がりください！～

ふかひれと旬菜入りの極上蒸しスープ

自家製仕込み丹波地どりの香港クリスピーチキン

～ライトスモークで薫香を添えて～

爆発蒸気！旬菜と天然特大有頭海老土鍋石焼

～特製魚醬ソースで～

or

本日の鮮魚の蒸し物

レガシーアングス牛ヒレ肉の自家製XO醬ソース

～自家製焼き葱クレープを添えて！～

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 麵)”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”担々麵”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

季節のデザートプレート

6,000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。

是即菜館