



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)

## 冬の伊吹コース

冬の旬を高級中国コースに致しました。

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】

### 冬の中国前菜銘々盛り

#### 鮮魚のお造り三種盛 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！～

#### ふかひれ姿と松茸入上湯土瓶蒸しスープ

#### 自家製ロースト北京ダック

～自家製仕込みだから肉まで美味しい～

#### 爆発蒸気！刺身貝柱と有頭ハーブ海老土鍋石焼

～特製魚醤ソースでどうぞ～

#### 国産牛肉の湯引きと旬魚のプレート

～煎り胡麻ソース～

#### 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

#### 冬のデザート盛り

～タピオカ入マレーシア風お汁粉～

～手作りココナッツ団子～

～季節のアイス添え～

5,800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。

是の菜館