

平日限定コース

冬の是的ランチコース

【当日ご注文頂けるおすすめのコースメニューです】

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。

本日の中国前菜銘々盛り

無農薬有機野菜入フレッシュサラダ ↓

+500円にて”鮮魚のお造り香港風カルパッチョ仕立て”に変更して頂けます。

本日のスープ ↓

+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。

是的菜館点心師の特製春巻

点心

エビチリ (2匹) or エビマヨ (2匹) or 手作り水餃子 (2個) or 手作り焼売 (2個) or 小籠包 (2個)

国産若鶏と冬野菜の鎮江黒酢あんかけ

+100円にて大人気の”中国蒸しパン”をお付けさせていただきます。

近江こしひかり米白御飯 or 近江こしひかり米中国粥

+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

2,000円(税別)

※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。

是的菜館