

# 平日限定コース

## 冬の<sup>シード</sup>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】

全て個人様盛にてご用意致します。  
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

鮮魚の是的菜館風カルパッチョ  
～湧水恵ファームさんの有機野菜サラダとどうぞ～

### 本日の中華スープ ↓

+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。

### 是的菜館麵点師の特製春巻

～冬の訪れを添えて～

### 点心

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

### 国産若鶏と季節野菜の上海黒酢餡かけ

～四川山椒の香～

+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

+1,900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 麵)”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”坦々麵”変更可

+400円にて”特製叉焼と葱入り混ぜそば”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

2,500円(税別)

※サービス料は頂いておりません。

※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。