

## 冬のホリデーランチコース Holiday Lunch Course

中国料理レストラン シェアキッチン  
是の茶館

冬の中国前菜プレート銘々盛り  
本日の鮮魚のお造り香港スタイル  
～薬味と特製ダレ全てを混ぜ合わせてお召し上がり下さい！～  
手作り水餃子と旬菜入極上蒸しスープ  
骨付若鶏の唐揚げ香味ソース

ハーブ海老のチリソース煮 or マヨネーズ炒め  
～蒸しパン添え～

点心師！張さんの手作り飲茶入盛り合せ  
国産牛肉と冬野菜のオイスター炒め  
近江こしひかり米白御飯 or 近江米中国粥

+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 麺)”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麺”変更可  
(※近江米を使用しております)

搾菜

本日のデザート三種盛り

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



▲※ホリデーランチコースのイメージ写真です。

【 休日限定のおすすめコースです 】

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。

3,500円(税別)

(※2名様より承ります。)  
(※前日までの要予約です。)