

冬のホリデーランチコース Holiday Lunch Course

中国料理レストラン シーアライオン
是の茶館

自家製ローストビーフ入り前菜盛り
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!～
金華ハムと冬野菜の極上蒸しスープ
若鶏のガーリックチキンの香味ソース

ハーブ海老のチリソース煮 or バジルマヨネーズ炒め

本場国家資格点心師!ジャンさんの点心盛合せ

アンガスビーフのチャイナソース
～ふわふわ蒸しパン添え～

近江こしひかり米白御飯 or 近江米中国粥

+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 麺)”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”担々麺”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

季節のパウンドケーキ・季節のアイス・胡麻団子

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。

3,800円(税別)

(※2名様より承ります。)

(※前日までの要予約です。)