

予約不要! 当日オーダーで楽しめるコース

シーダ
是的ランチコース 3,182円
税込3,500円

本日の中国前菜と鮮魚のカルパッチョ
～長岡農園さん水耕サラダと共に～

ワンタン
つるつる雲吞入り茸たっぷりクリームスープ
※ 本蟹身とふかひれ入り極上スープに変更できます +880円

点心師手作り!人気の〈是的菜館〉特製春巻

選べる点心〈各2個〉 下記より1つお選びくださいませ

エビチリ/エビマヨ/薄皮小籠包/大根餅/エビ蒸し餃子/スペアリブ豆豉蒸し

国産銘柄若鶏と旬菜の上海黒酢あんかけ
～ 四川山椒の香 ～

選べるご飯物〈ザーサイ付き〉

下記より1つお選びくださいませ(おかわり自由です)

近江コシヒカリ米 白ご飯 / 雑穀入り近江米の中国粥 / ふわふわ中華蒸しパン

＼ご飯物は下記の人気メニューに変更できます! /

フカヒレ姿煮 白湯石焼ご飯 (ハーフ)+3,000円 (1枚)+4,000円

熱々の石鍋で!至極の四川麻婆豆腐丼 +980円

自家製ゴマ味噌 飲み干したくなる担々麺 +680円

自家製チャーシュー入り 五目炒飯 +680円



デザートプレート

サービスドリンクを1つお選びくださいませ

- ・挽きたて炭焼きホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・カフェオレ(ホット/アイス)
- ・アップル100%ジュース
- ・赤ブドウ100%ジュース
- ・マンゴージュース
- ・紅茶(ホット / アイス)
- ・ライチ紅茶(ホット)
- ・プーアル茶(ホット)
- ・黒ウーロン茶(ホット)
- ・ジンジャーエール
- ・ブラックアイスティーソーダ

※コースは個人様盛りです。サービス料はいただいておりません。
お料理変更の追加料金はすべて税込表記です。

※イメージ写真



予約不要! 当日オーダーで楽しめるコース

ハオチー
好吃ランチコース 3,637円
税込4,000円

本日の中国前菜3種盛り

鮮魚とローストビーフのカルパッチョ
～水耕栽培フレッシュサラダを添えて～

手作り水餃子入りクリーム上湯スープ

※ 本蟹身とふかひれ入り極上スープに変更できます +880円

若鶏と旬菜の唐揚げ 特製スパイスフレーク

点心師の手作り点心 セイロ蒸し

特選エビのお料理 ～蒸しパンを添えて～

エビチリ / エビマヨ お好きな味をお選びくださいませ

国産銘柄ポーク ヒレ肉の上海黒酢酢豚

選べるご飯物〈ザーサイ付き〉

下記より1つお選びくださいませ(おかわり自由です)

近江コシヒカリ米 白ご飯 / 雑穀入り近江米の中国粥 / ふわふわ中華蒸しパン

＼ご飯物は下記の人気メニューに変更できます! /

フカヒレ姿煮白湯石焼ご飯 (ハーフ)+3,000円 (1枚)+4,000円

熱々の石鍋で!至極の四川麻婆豆腐丼 +980円

自家製ゴマ味噌 飲み干したくなる担々麺 +680円

自家製チャーシュー入り 五目炒飯 +680円

※イメージ写真

デザートプレート

サービスドリンクを1つお選びくださいませ

- ・挽きたて炭焼きホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・カフェオレ(ホット/アイス)
- ・アップル100%ジュース
- ・赤ブドウ100%ジュース
- ・マンゴージュース
- ・紅茶(ホット / アイス)
- ・ライチ紅茶(ホット)
- ・プーアル茶(ホット)
- ・黒ウーロン茶(ホット)
- ・ジンジャーエール
- ・ブラックアイスティーソーダ

※コースは個人様盛りです。サービス料はいただいておりません。
お料理変更の追加料金はすべて税込表記です。