

Bistro
chinese
SUMIRE

京中華
ランチコース

2月・3月のランチ営業

2月1日(土)～3月22日(日)の土・日・祝日のみ

11時30分～

14時30分(ラストオーダー:13時45分)

芹とブリのサラダカルパッチョ

本日のお野菜のスープ

自家製 蒸し点心二種

小龍包・エビ蒸し餃子

メイン料理は3種類の中から1つお選びください
近江牛炭火焼きしゃぶのチンジャオロース仕立て
大海老二種 チリソース&燻製マヨネーズ
真鯛と京豆腐のあっさり蒸し 香港醤油風味
※ご近所の有名な近喜豆腐さんのお豆腐を使用しています。

おじゃこと京水菜の炒飯

濃厚杏仁豆腐

●
2,000円(税別)

芹とブリのサラダカルパッチョ

自家製 蒸し点心三種

小龍包・エビ蒸し餃子

トマトとバジルのチーズ焼売 キャビア添え

自家製 揚げ点心二種

春巻き・大根もち

フカヒレと地鶏の白湯土鍋煮込み

五穀米ごはん

デザート二種

●
3,000円(税別)

食後にいかがですか?



● コーヒー(HOTのみ) 450円(税別)

● カフェオレ(HOTのみ) 550円(税別)

● 香港式ミルクティー(HOT/ICE) 500円(税別) ※とても甘いのでご注文の際お気を付けてください。

※各セット1名様よりご注文いただけます。 ※上記2種類のセットのみで、アラカルトのご用意はございません。

※繁忙時は、お席のご利用時間を1時間程度とさせていただきます。ご協力お願いいたします。

ディナーは、実施日と実施日の前日は23時閉店(ラストオーダー22時)