

～油を使用しない、食材のうまみを活かした創作料理～

# ヘルシーコース

2017年8月1日(火)～8月31日(木)



海鮮サラダ ポン酢ジュレ  
フカヒレ入りパンプキンスープ  
黒毛和牛の湯引き  
鮑と干し貝柱の炒め  
天然真鯛の甘辛ソース  
干し海老入りお粥  
かき氷

7,000円(税サ込)

※各種割引対象外商品

《料理長 西本》が創作する  
食材のうまみを活かしたコース。  
栄養がしっかり補え、さっぱりとした  
味わいの料理は暑い夏にぴったり！  
デザートには沙山華オリジナルの  
「やまと健康和紅茶」をシロップにした  
特製かき氷をご用意。  
女性や健康が気になる方にオススメです。