



彩季ランチセット



～休日の大満足ランチセット～

2,200円(税込)

ランチチョイスより1品

点心/スープ/サラダ/小菜/ご飯/デザート

ランチチョイス

海老のマヨネーズ炒め

牛肉とピーマンの細切り炒め

烏賊と野菜の塩味炒め

麻婆豆腐

八宝菜

鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め

鶏の唐揚げ香味野菜ソース

酢豚

回鍋肉

烏賊とカシューナッツの唐辛子炒め

海老のチリソース煮込み



桂花ランチ



～料理長おすすめの贅沢ランチセット～

2,950円(税込)

本日の冷菜

メインより1品/料理長おすすめ料理1品

点心

フカヒレスープ

ご飯

デザート

今月の料理長おすすめメニュー

2週替わりで料理長おすすめ料理が楽しめる!!

料理長おすすめ1品

メイン料理(1品チョイス)

2/1

黒毛和牛と寒野菜の  
葉ニンニク入り本格回鍋肉

牛肉とピーマンの細切り炒め

酢豚

鶏肉とカシューナッツの辛子炒め

油淋鶏

麻婆豆腐

回鍋肉

海老のマヨネーズ炒め

海老のチリソース煮込み

烏賊とカシューナッツの唐辛子炒め

八宝菜

烏賊と野菜の塩味炒め

2/2～2/15

海鮮とセミドライトマトの冬野菜入り  
ガーリック塩味炒め

2/16～2/28

牛肉と香味野菜  
シャキシャキレタス入り粒マスタード炒め



## 翡翠コース



4,600円(税込)

### 前菜盛り合わせ

フカヒレと蟹の明太子入り卵白スープ ネギ生姜風味

牛肉と香味野菜の発酵唐辛子入り香辣醬魚香炒め

### 点心盛り合わせ

海鮮とセミドライトマトの寒野菜入りガーリック塩味炒め

自家製叉焼入り五目炒飯

### デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます