



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

10/1～10/11

豚肉といぶりがっこの茸入り玉子炒め

10/12～10/25

白身魚と南瓜の酸菜入り塩味炒め

10/26～10/31

牛肉と県産キクラゲの
黒胡椒ガーリックバターソース

メイン料理(1品チョイス)

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



翡翠コース



4,600円(税込)

前菜盛り合わせ

フカヒレとポルチーニ茸の葱生姜入り白湯スープ

牛肉と県産生キクラゲの黒胡椒バターソース炒め

揚げ物盛り合わせ

海鮮と中国マコモ茸のトースター炒め

自家製叉焼といぶりがっこの黒醤油炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます