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

12/1～12/6

鶏肉と山芋の発酵漬物入り
柚子胡椒炒め

12/7～12/20

柔らか豚肉と金時人参のバルサミコ酢炒め

12/21～12/31

牛肉と冨津金時の九条ねぎ入り
ガーリックバター炒め

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

フカヒレと海鮮団子の明太子入りとろみスープ

牛肉と香味野菜の発酵唐辛子と発酵漬物入り魚香炒め

点心盛り合わせ

海鮮と淡色野菜入り3種のペッパー香るバターソース

自家製叉焼と魚介入り炒飯

デザート

※料理内容が一部変更になる場合がございます