

# Lunch Set

## 桂けいか花

お一人様 2,100円  
(税込 2,310円)

- 小前菜 季節の前菜盛り合わせ  
例 湯 季節のスープ  
主 菜 季節のお料理  
(下の3品よりお選び下さい)  
小 菜 本日の一品  
米 飯 ご飯・香の物  
デザート やわらか杏仁、  
フルーツジュレ

### 季節のお料理

1. 調理長のおすすめランチ
2. 豆腐と海の幸と冬瓜の煮込み
3. 酢豚



2



3

### ランチタイムサイドメニュー

- 季節のふかのひれのスープ 1,500円(税込1,650円) • 春巻 400円(税込440円)
- 季節のフルーツ入り杏仁豆腐 300円(税込330円) • タピオカのココナッツミルク 300円(税込330円)  
(フルーツまたは 小豆)

ご飯のおかわりは係りの者にお申し付け下さい。

季節のおすすめセット

# 芙蓉

お一人様 3,500円

(税込 3,850円)

前菜、ふかのひれのスープからデザートまで  
お楽しみいただける、ちょっと贅沢なセットです。



※写真は一例でございます。

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと冬瓜のスープ

白身魚の生姜塩麴蒸し

角切り牛肉と野菜の辛味炒め、揚げマントウ添え

本日のお食事

デザートの盛り合わせ