

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 お粥 または 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

- | | | | |
|-----------------|--------------|---------------------------------|--------------|
| • サラダ | 300円(税込330円) | • 季節のデザート | 300円(税込330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
(フルーツまたは 小豆) | 300円(税込330円) |

お粥、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

芙ふよう蓉

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