

調理長のおすすめセット

# 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、ランチタイム限定のコースです。



※写真は一例でございます。

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと湯葉のとろみスープ

白身魚のきのこソース蒸し

牛肉と野菜の味噌香り炒め

本日のお食事

デザートの盛り合わせ

# Lunch Set

## 桂けいか花

お一人様 2,200円  
(税込 2,420円)



※写真は「酢豚」でございます。

- ・ 前菜
- ・ 季節のスープ
- ・ 季節のお料理(下の4品よりお選びください)

1. 酢豚
2. 鶏肉と野菜の味噌香り炒め
3. 海老と白菜の上海蟹風味煮込み
4. 調理長のおすすめランチ

- ・ 本日の点心
- ・ お粥 または ご飯
- ・ 香の物
- ・ デザート盛り合わせ

平日限定ランチ

## 李りか花

お一人様 1,700円  
(税込 1,870円)



※写真は「鶏肉と野菜の味噌香り炒め」でございます。

- ・ サラダ
- ・ 季節のスープ
- ・ 季節のお料理(下の3品よりお選びください)

1. 酢豚
2. 鶏肉と野菜の味噌香り炒め
3. 海老と白菜の上海蟹風味煮込み

- ・ お粥 または ご飯
- ・ 香の物
- ・ 一口デザート

お粥。ご飯のおかわりは係りの者にお申し付け下さい。