

# Lunch Set

## 桂けいか花

お一人様 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 本日の小菜

米 飯 ご飯・香の物

デザート やわらか杏仁、  
フルーツジュレ

## 李りか花

お一人様 1,760円

拌生菜 サラダ

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)

米 飯 ご飯・香の物

### 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

ご飯のおかわりは係りの者にお申し付け下さい。

### ランチタイムサイドメニュー

- ミニサラダ ..... 330円
- 豚肉と蟹の焼売 ..... 2個 550円
- 春 巻 ..... 1本 440円
- ミニデザート [杏仁豆腐 ..... 330円  
タピオカのココナッツミルク  
ココナッツアイス
- 餃 子 ..... 2個 550円

表示価格は税込です。

季節のおすすめセット

# 芙ふよう蓉

お一人様 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

炒飯

デザートの盛り合わせ