

Lunch Set

桂けいか花

お一人様 2,200円

(税込 2,420円)



※写真は「鹿児島産黒豚ロースの酢豚」でございます。

- ・ 前菜
- ・ 季節のスープ
- ・ 季節のお料理(下記よりお選びください)
- ・ 本日の点心
- ・ ご飯 または マントウ
- ・ 香の物
- ・ デザート盛り合わせ

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. 鶏肉と野菜の生姜塩麴炒め
4. 鹿児島産黒豚ロースの酢豚

ご飯、マントウ(中華風蒸しパン)のおかわりは係りの者にお申し付けください。

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

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
スー プ ふかのひれと冬瓜のスープ
大 菜 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
お 食 事 本日のお食事
デザート デザートの盛り合わせ

ランチタイムサイドメニュー

- サラダ 300円 (税込330円)
- 春巻 1本 400円 (税込440円)
- 季節のふかのひれのスープ お一人様用 1,500円 (税込1,650円)
- ランチデザート 300円 (税込330円)