

# 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 本日の点心

米 飯 ご飯・香の物

甜 点 心 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つけください。

# 芙蓉

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

本日のお食事

デザートの盛り合わせ