

Lunch Set

桂けいか花

お一人様 2,200円
(税込 2,420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1~4よりお選び下さい
小 菜 本日の小菜
副 菜 今月の一品
米 飯 ご飯・香の物
甜点心 小豆とタピオカの
ココナッツミルク

平日限定ランチ

李りか花

お一人様 2,000円
(税込 2,200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1~2よりお選び下さい
小 菜 本日の小菜
米 飯 ご飯・香の物
甜点心 小豆とタピオカの
ココナッツミルク

季節のお料理

1. 本日の調理長の肉料理
2. 豆腐と海の幸と冬瓜の煮込み
3. 本日の調理長の海の幸の料理
4. 鹿児島産黒豚ロースの酢豚



2



4

ご飯のおかわりは係りの者にお申しつけ下さい。

芙蓉

お一人様 3,500円
(税込 3,850円)



※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
デザートとの盛り合わせ

PLUS 1

お食事にプラス1の点心

春巻 1本 400円(440円) 餃子 3個 750円(825円)
豚肉と蟹の焼売 2個 500円(550円) 蒸し点心三種 800円(880円)