

カジュアルランチコース

まつりか

茉莉花

お一人様 5,500円



※写真はイメージです。

- | | |
|---------|-------------------------------|
| 前 菜 | シェフのセレクトオードブル |
| スー プ | ふかのひれの翡翠スープ |
| お 料 理 | 牛フィレ肉の回鍋肉
真鯛の香り揚げ、ベジXO醬ソース |
| お 食 事 | 桜海老のスープ麺 |
| デ ザ ー ト | 本日のデザート |

牡丹 ぼたん

お一人様 3,850円

前菜 前菜の盛り合わせ

スープ 季節の蒸しスープ

点心 本日の点心二種

お料理 下の①～③よりお選びください

①草名物 黒豚の酢豚

②桜海老と大山鶏のやわらか卵炒め

③海の幸と春キャベツの強火炒め

お食事 ご飯 または お粥

デザート 本日のデザート



ご飯のおかわりは係りの者にお申し付けください。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申し付けください。