

LUNCH MENU

11:30~14:30(ラストオーダー14:00)



3月
おすすめ
メニュー

¥1,800

|(コーヒー または 紅茶付き)
(with coffee or tea)



鯉の姿揚げ 彩り野菜のあんかけ
Deep-fried flatfish with vegetables starchy sauce

白飯、広東叉焼のサラダ、手作り餃子入り蒸しスープ、杏仁豆腐
Rice, Cantonese pork salad, steamed soup with dumplings, and almond jelly

主菜の鯉の姿揚げは、丁寧に骨と内臓を外し、彩り豊かな野菜の餡をかけて仕上げました。カリッとした表面の歯触りと、柔らかな身の食感をお愉しください。
副菜には、こだわりのたれに漬けた広東叉焼のサラダに皮から手作りの餃子入り蒸しスープとボリュームあるセットをご用意しております。



蒸し鶏のピリ辛香味ソース御飯 (スープ付き)
Spicy steamed chicken bowl with soup

¥ 1,400



五日あんかけ焼きそば(香港極細麺)
Fried noodles with starchy sauce

¥ 1,400



ズワイ蟹の炒飯 (スープ付き)
Fried rice with crabmeat with soup

¥ 1,400



3月
週替わり
ランチセット

¥1,300

|(コーヒー または 紅茶付き)
(with coffee or tea)

3/3
[月]

3/7
[金]



豚肉と茸の玉子炒め
白飯、サラダ、ザーサイ、スープ

Fried pork and mushrooms with egg
With rice, salad, zha cai and soup

3/10
[月]

3/14
[金]



スズキと春野菜のマリニエール
パン、サラダ、スープ

Mariniere of sea bass and spring vegetables
With bread, salad and soup

3/17・18・19・21
[月][火][水][金]



海老天丼
サラダ、香の物、味噌汁

Shrimp tempura bowl
With salad, pickles and miso soup

3/24
[月]

3/28
[金]



天津飯 唐揚げ
サラダ、ザーサイ、スープ

Crab omelet on rice and fried chicken
With salad, zha cai and soup

3/31
[月]



ピザ マルゲリータ
サラダ、スープ

Pizza margherita
With salad and soup



北海道産牛肉のホテルビーフシチュー
(パン または ライス付き)

Beef stew with bread or rice

¥ 2,400



ベーコンと野菜のトマトスパゲティ
Spaghetti with bacon and vegetables in tomato sauce

¥1,400

北海道産牛肉のビーフカレー ¥1,450
Beef curry

シーフードグラタン(パン付き) ¥1,450
Seafood gratin with bread



<お食事ご利用のお客様に限り>

和洋中よりお好きなプチデザート2種類をお選びください
※内容はスタッフにお問い合わせください

プラス ¥400

DRINK ドリンク

生ビール アサヒ スーパードライ Draft beer	¥900
ノンアルコール ビールテイスト飲料 Non alcohol beer taste	¥800
コーヒー Coffee	¥800
紅茶 Tea	¥800
アイスコーヒー Iced coffee	¥800
ウーロン茶 Oolong tea	¥800
オレンジ Orange	¥800
コーラ Cola	¥800
ジンジャーエール Ginger ale	¥800

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
※当店で使用しているお米はすべて国産米です。※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
*Please ask staff for allergen information on each menu. *All our menus use Japanese rice.*The list price includes 10% service charge and sales tax.