

# 《ランチオーダーバイキング》

## 【平日限定】ライトプラン

### 【前菜・湯】

- ミックスサラダ (麦)  
蒸し鶏と茎わかめの和えもの (麦)  
ふかのひれスープ (貝・麦・乳)

### 【海の幸】

- ズワイ蟹の蒸しもの (カ)  
小海老のマヨネーズソース (工・麦・卵・ナ・乳)  
小海老のチリソース (工・麦)  
貝柱入りカリフラワーの冷製スープ (貝・麦・乳)

### 【野菜・豆腐・肉類】

- 季節野菜の炒め (乳)  
トマトと玉子の炒め (麦・卵)  
なすの甘辛炒め (麦・乳)  
麻婆豆腐 (貝・麦・乳)  
鶏肉の唐揚げ (麦・卵)  
牛肉とピーマンの細切り炒め (貝・麦・卵・乳)  
まろやか黒酢 酢豚 (麦・卵)

### 【点心】

- 桃李シューマイ (貝・麦・卵・乳)  
海老入り蒸し餃子 (工・麦・卵)  
海老のクレープ包み蒸し (工・麦)  
大根もち (工・麦・乳)  
はるまき (工・麦)

### 【飯類】

- 炒飯 (麦・卵)  
白粥 (貝・麦・乳)  
中国ちまき (麦)

### 【デザート】

- 杏仁豆腐 (乳)  
シャーベット  
スイカ

#### 【アレルギー表示】

海老…工	クルミ…ク	卵…卵
貝類…貝	小麦…麦	ナッツ類…ナ
カニ…カ	そば…そ	乳成分…乳

### 【オプション】

ふかのひれの姿煮込み  
(貝・麦・乳) ¥2,500



### 【特別価格】

凍頂烏龍茶 四季春  
(1ポット)  
¥1,300 → ¥800



台湾凍頂で作られる緑茶に似た香り高い高級烏龍茶

1名様 …大人¥5,000 お子様¥2,500 [4歳～小学6年生]

※2名様より承ります。 ※ご注文はテーブルの皆様ご統一にてお願いいたします。 ※表示金額には消費税・サービス料を含みます。  
※食材の仕入れ状況などにより、表記以外の食材を使用させていただく場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。  
※特別価格でご用意している「ふかのひれの姿煮込み」、「凍頂烏龍茶 四季春」は各種割引対象外でございます。 ※写真はイメージです。