

《ランチオーダーバイキング》

ライトプラン

【前菜・湯】

- ミックスサラダ (麦)
蒸し鶏の葱生姜ソース (+)
本日の一品
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)
イカの湯引き コチュジャンソース (麦)
アンコウ入り茶碗蒸し (貝・麦・卵・乳)
ちりめん山椒と玉子の炒め (貝・麦・卵)

【野菜・豆腐・肉類】

- 季節野菜の炒め (乳)
牛すじ肉入り麻婆豆腐 (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)
まるやか黒酢 酢豚 (麦・卵)

【点心】

- 桃李シューマイ (貝・麦・卵・乳)
イカシューマイ (麦・卵)
海老入り蒸し餃子 (工・麦・卵)
大根もち (工・麦・乳)
はるまき (工・麦)

【飯類】

- 炒飯 (麦・卵)
干し貝柱入り白粥 (貝・麦・乳)

【デザート】

- 杏仁豆腐 (乳)
タピオカ入りココナッツミルク (乳・ナ)
白玉ぜんざい

【アレルギー表示】

海老・工 貝類・貝 カニ・カ	クルミ・ク 小麦・麦 そば・そ	卵・卵 ナッツ類・ナ 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。