

是の菜館

平日限定の超お得な！ 選べるランチセット

【セットメニューの内容です】

とっても！美味しい！！

※1: 有機野菜サラダ

●季節の自家製玉葱ドレッシング●
ドレッシングは販売しております

※2: 本日のスープ おかわり自由

各+500円の追加料金にて

※1) 鮮魚のカルパッチョに変更可

※2) ずわい蟹身入ふかひれスープに変更可

本日のデザート3種盛り

※サラダ・スープ・デザートは、
どのセットにも付いています。

【1~4より各1品お選び下さい】

1 メイン料理を1品

右の全ての料理よりお選び下さい

※メインでセット料金が決まります。

2 御飯物をお選び下さい

ザーサイ付

(※近江こしひかり米を使用しております)

・白御飯・中国粥

※+300円の追加料金にて

・五目炒飯 or 又焼汁そば

に変更可能

炒飯・汁そばの追加後でも
白御飯と中国粥はおかわり自由!!

3 点心を一品お選び下さい

- ・手作り水餃子(2ヶ)
- ・むき海老チリ(2匹)
- ・むき海老マヨ(2匹)
- ・唐揚げ(2ヶ)
- ・小龍包(2ヶ)

4 飲み物をお選び下さい

- ・コーヒー(ホット・アイス)
- ・紅茶(ホット・アイス)
- ・オレンジジュース100%
- ・ジンジャーエール

※サービス料は頂いておりません。

おすすめAセット
5食限定!

【平日ランチメイン料理A / 2,200円セット】

①国産牛肉とハーブ海老の月見館かけ焼きそば →【太麺・細麺・バリ麺・ビーフン】

②海鮮と月見入り四川麻婆豆腐 →【小辛・中辛・大辛】

(むき海老・ホタテ・白身魚)

※+¥100円でチーズのトッピングが可能!

人気
急上昇!

③スペアリブのカリトロ酢豚 →【黒酢入甘酢・定番の赤い甘酢・正油甘酢】

④大海老をお好きな料理で! →【チリソース煮・マヨネーズ炒め(マヨ・バジルマヨ)】

→【淡塩・オーロラソース・黒酢入甘酢】

大人気
No.1

⑥本日の鮮魚の蒸し物旬菜添え特製ソース

⑦国産牛柔らかかもも肉と文甲イカの浜納豆炒め

おすすめ
牛肉料理

⑧国産牛柔らかかもも肉と季節野菜の炒め →【ステーキソース・オイスター・黒胡椒】

⑨国産牛柔らかかもも肉のチンジャオロース →【オイスター・ピリ辛】

おすすめ
海鮮料理

⑩海鮮3種と季節野菜の炒め →【淡塩・XO醤・オイスター・豆鼓】

(ハーブ海老・白身魚・文甲イカ)

⑪海鮮3種と茸のスパイシーパウダー

(ハーブ海老・白身魚・文甲イカ)

⑫ホタテ貝柱と季節野菜の炒め →【淡塩・XO醤・オイスター・豆鼓】

おすすめ豊富
Bセット!

【平日ランチメイン料理B / 2,100円セット】

①五目と野菜たっぷりの館かけ焼きそば! 熱々陶板で!

→【太麺・細麺・バリ麺・ビーフン】

人気
急上昇!

②ハーブ海老ととろけるチーズの秘製チリソース陶板煮

本場の味

③本格四川麻婆豆腐! 熱々石鍋で →【小辛・中辛・大辛】

※+¥100円でチーズトッピングがおすすめ!

④文甲イカと季節野菜の炒め →【淡塩・XO醤・オイスター・豆鼓】

⑤白身魚と季節野菜の炒め →【淡塩・XO醤・オイスター・豆鼓】

⑥ハーブ海老と旬菜入り春雨のXO醤煮込み

⑦回鍋肉(ホイコーロー)~三元豚バラ肉のミソ炒め~

⑧五目と野菜たっぷり八宝菜

⑨特製あんかけちゃんぽん麺

王道の
Cセット!

【平日ランチメイン料理C / 2,000円セット】

①白身魚と旬菜の甘酢あん →【黒酢入甘酢・定番の赤い甘酢・正油甘酢】

②白身魚の料理 →【チリソース煮・マヨネーズ炒め(マヨ・バジルマヨ)・オーロラソース】

王道人気
No.1

③ハーブ海老の料理

→【チリソース煮・マヨネーズ炒め(マヨ・バジルマヨ)・オーロラソース】

④ハーブ海老と旬菜の甘酢あん →【黒酢入甘酢・定番の赤い甘酢・正油甘酢】

大人気
No.2

⑤柔らか三元豚ヒレ肉の酢豚 →【黒酢入甘酢・定番の赤い甘酢・正油甘酢】

大人気
No.3

⑥国産若鶏の唐揚げ香味ソース →【香味ソース・香味黒酢あん・オレンジ甘酢あん】

※+¥100円でチーズトッピング「香味チーズソース」がおすすめ!

⑦是的菜館特製汁なし混ぜそば

⑧自家製練胡麻! 担々麺

本場の味

⑨本格四川麻辣麺 →【小辛・中辛・大辛】

⑩海老入香港風炒め焼きそば

⑪海老入焼きビーフン

あっさり麺!

⑫点心師手作り雲吞麺 →【中華麺・ビーフン】

⑬台湾酢豚(三元豚ヒレ肉のピリ辛香味ソース掛け)

⑭肉味噌と海老入石焼キムチ炒飯