

平日限定 ランチセット

【メイン料理A / 1,800円セット】

- ①国産牛柔らかもも肉とイカの浜納豆炒め
- ②国産牛柔ら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・唐辛子】
- ③国産牛柔らかもも肉とピーマンの細切り炒め
→【オイスター・ピリ辛】
- ④五目と旬菜たっぷりのあんかけそば熱々陶板盛
→【中華麺(太麺・細麺)・バリ麺】
- ⑤ハーブ海老ととろけるチーズの秘製チリソース陶板煮
- ⑥本日の鮮魚の蒸し物旬菜添え特製ソース
→【ベーシック・豆鼓風味・ガーリック風味・XO醤風味】
- ⑦海鮮3種と季節野菜たっぷりの炒め
(ハーブ海老・ホタテ貝柱・イカ) →【ワサビ・淡塩・XO・サテソース】
- ⑧海鮮3種と茸のスパイシーパウダー
(ハーブ海老・ホタテ貝柱・イカ)
- ⑨ハーブ海老と鶏肉の春雨ココナッツ土鍋煮込み

人気急上昇!
大人気 No.1

本場の味

大人気 No.2

王道人気 No.1

大人気 No.3

あっさり麺!

【メイン料理B / 1,700円セット】

- ①白身魚と旬菜の甘酢あん
→【黒酢入甘酢・ケチャップ入甘酢・正油甘酢】
- ②ハーブ海老とホタテ入旬菜のクリーム煮込み
- ③ハーブ海老と旬菜入春雨のピリ辛土鍋煮
- ④白身魚と季節野菜たっぷりの炒め
→【ワサビ・淡塩・XO・サテソース】
- ⑤ハーブ海老と季節野菜の炒め
→【ワサビ・淡塩・XO・サテソース】
- ⑥海鮮と五目入の旬菜たっぷり八宝菜
- ⑦本格四川麻婆豆腐!熱々土鍋で →【小辛・中辛・大辛】
- ⑧ブランド豚ヒレ肉と旬菜の炒め →【オイスター・ピリ辛】
- ⑨柔らかブランド豚ヒレ肉の酢豚
→【黒酢入甘酢・ケチャップ入甘酢・正油甘酢】
- ⑩ハーブ海老の料理
→【チリソース煮・マヨネーズ炒め・オーロラソース】
- ⑪ハーブ海老と玉子の甘酢あん
→【黒酢入甘酢・ケチャップ入甘酢・正油甘酢】

【メイン料理C / 1,600円セット】

- ①汁なし担々麺
- ②自家製練胡麻!担々麺
- ③本格四川麻辣麺 →【小辛・中辛・大辛】
- ④海老入り酸辣湯麺
- ⑤海老入り焼きビーフン
- ⑥イカと季節野菜の炒め →【淡塩・ピリ辛】
- ⑦国産若鶏の唐揚げ香味ソース
- ⑧上海陶板焼きそば →【ソース味・正油味】

【メイン料理D / 1,500円セット】

- ①イカの料理 →【チリソース煮・マヨネーズ炒め・オーロラソース】
- ②イカの甘酢あん →【黒酢入甘酢・ケチャップ入甘酢・正油甘酢】
- ③自家製叉焼入汁そば →【中華麺・ビーフン】(塩味 or 正油味)

ランチタイムでは、
レストランメニュー(セット・コース)の方と
未就学のお子様には、ワンドリンクサービス
させて頂いております。

【こちらはセットメニューの内容です】

1 メイン料理を1品

左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。

とっても!美味しい!!

※1:有機野菜サラダ

※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

2 御飯物をお選び下さい

ザーザイ付

(※近江こしひかり米を使用しております)

・白御飯・中国粥

※+200円の追加料金にて

・五目炒飯に変更可能

※+300円の追加料金にて

・チャーシュー汁そばに変更可能

※+380円の追加料金にて

・手作りワンタン麺に変更可能

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)
- ・手作り焼売(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(1ヶ)

点心の追加注文+150円で可能!!

デザート3種盛り

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

ドリンクおかわり+¥200円で可能!!

※サービス料は頂いておりません。