是的菜館

とてもお得な
選べるランチセット

◇近江の水耕栽培！新鮮フレッシュサラダ
＋６００円(税込)でお得に
近江の水耕栽培！新鮮フレッシュサラダと鮮魚の カルパッチョにご変更頂けます。

◇日替わり上湯スープ（お替り自由です）
＋８００円(税込)でお得に
本蟹身入ふかひれスープにご変更頂けます。

◇本日のデザートプレート

①メインのお料理を右から
1品ご選択下さい。

⇓

②ご飯物を下記よりご選択下さい。
（お替り自由になります。）

白ご飯(コシヒカリ)or中国粥(近江米)or蒸しパン

＋５８０円(税込)でお得に

自家製叉焼入りチャーハンor汁そばに
ご変更頂けます。

⇓

③点心を下記より1品ご選択下さい。

- 手延べ水餃子（2個）
- 台湾風小籠包（2個）
- ハーブ海老チリ（2匹）
- ハーブ海老マヨ（2匹）
- 国産ムネ鶏の唐揚（2個）

⇓

④サービスドリンクを
下記より1品ご選択下さい。

- コーヒー(ホット・アイス)
- 紅茶(ホット・アイス)
  【レモンのご用意もございます】
- オレンジジュース100％
- ジンジャエール・コーラ

メイン料理 茉莉花 ジャスミンセット/2,546円(2,800円税込)

①広東風牛バラ煮込みあんかけ焼きそば →【中太麺・極細香港麺・バリ麺】

②石焼海鮮入麻婆豆腐卵添え →【小辛・中辛・大辛】 おすすめNO1
（ハーブ海老、文甲イカ、白身魚）

③ナンチクポークのカリットロ角煮酢豚→【黒酢甘酢・ケチャップ入甘酢・醤油甘酢】 大人気NO２

④特大海老と旬菜のお料理 →【チリ / マヨ(バジル) / オーロラ】 大人気NO1
（ハーブ海老の約3倍の大きさ！4匹入り）

⑥本日の鮮魚の蒸し物！季節野菜添え特製葱醤油

⑦国産牛柔らかもも肉と文甲イカの豆鼓醤炒め

⑧国産牛もも肉とたっぷり旬菜の炒め →【ステーキソース・オイスター】

⑨国産牛もも肉とピーマンの細切り炒め（青椒牛肉絲）

⑩海鮮3種とたっぷり旬菜の炒め XO醤添え →【淡塩・オイスター】
（ハーブ海老、文甲イカ、白身魚）

⑪海鮮3種と旬菜のスパイスパウダー炒め
（ハーブ海老、文甲イカ、白身魚）

⑫ホタテ貝柱とたっぷり旬菜の炒め

⑮ハーブ海老と焼きチーズの特製チリソース陶板煮 おすすめNO２

⑯本格四川麻辣牛肉麺 →【小辛・中辛・大辛】 新登場！

メイン料理 梨 花 リーファーセット/2,273円(2,500税込)

③シビ辛！四川麻婆豆腐あつあつ石鍋で →【小辛・中辛・大辛】

⑤白身魚とたっぷり旬菜の炒め XO醤添え →【淡塩・オイスター】

⑦ナンチクポークとたっぷり旬菜のピリ辛みそ炒め（回鍋肉）

⑧海鮮・五目と旬菜たっぷりの八宝菜

⑪ハーブ海老と旬菜のお料理 →【チリ / マヨ(バジル) / オーロラ】 王道人気NO1

⑭ハーブ海老とチーズイン中華オムレツ →【塩味・甘酢あん・クリーム】

⑮ナンチクポーク柔らかヒレ肉の酢豚→【黒酢甘酢・ケチャップ入甘酢・醤油甘酢】 王道人気NO２

⑯ハーブ海老とココナッツ入春雨土鍋ピリ辛煮

⑰海鮮・五目入白湯あんかけ麺 →【中太麺・極細香港麺・バリ麺】

⑱自家製ナンチクポークの角煮丼 卵添え 新登場！

メイン料理 桃 花 トウファーセット/2,090円(2,300税込)

①国産鶏ムネ肉のヘルシー黒酢あん

②白身魚と旬菜のお料理 →【チリ / マヨ(バジル) / オーロラ】

⑥国産若鶏の唐揚と旬菜の香味ソース掛け →【香味ソース、オレンジ甘酢あん】

⑧自家製胡麻だれ！担々麺！

⑨四川麻辣麺 →【小辛・中辛・大辛】

⑪手作り海老入雲呑麺 →【中太麺・極細香港麺】

⑫海南風軟らか蒸し鶏！卵添え →【丼・塩汁そば】

⑮ハーブ海老入上海焼きそば →【塩味、オイスター味】

⑯ふわとろ海老玉 天津飯 新登場！

⑰石焼ナンチクポークキムチ炒飯！卵添え 新登場！

※お持ち帰りして頂けます。お気軽にお声かけ下さい。
※サービス料は頂いておりません。