

季節のおすすめセット

芙ふよう蓉

お一人様 3,500円

(税込 3,850円)

前菜、ふかのひれのスープからデザートまで
お楽しみいただける、ちょっと贅沢なセットです。



※写真は一例でございます。

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとトマトのサンラータン

角切り牛フィレ肉のステーキ、黒酢とオニオンのソース、
サラダとともに

白身魚と鮑の檸檬塩麴蒸し

本日のお食事

デザートの盛り合わせ

Lunch Set

桂けいか花

お一人様 2,100円
(税込 2,310円)

- 小前菜 季節の前菜盛り合わせ
例 湯 季節のスープ
主 菜 季節のお料理
(下の3品よりお選び下さい)
小 菜 本日の一品
米 飯 お粥 または ご飯・香の物
デザート やわらか杏仁、
フルーツジュレ

李りか花

お一人様 1,600円
(税込 1,760円)

- 拌生菜 サラダ
例 湯 季節のスープ
主 菜 季節のお料理
(下の3品よりお選び下さい)
米 飯 お粥 または ご飯・香の物

季節のお料理

1. 調理長のおすすめランチ
2. 鶏もも肉と野菜の檸檬塩麴炒め
3. 酢豚



2



3

ランチタイムサイドメニュー

- サラダ 300円(税込330円)
- 季節のデザート 300円(税込330円)
- 季節のフルーツ入り杏仁豆腐 300円(税込330円)
- タピオカのココナッツミルク (フルーツまたは 小豆) 300円(税込330円)

ご飯のおかわりは係りの者にお申し付け下さい。