

# Lunch Set

## 桂けいか花

お一人様 2,200円

(税込 2,420円)



※写真は「鹿児島産黒豚ロースの酢豚」でございます。

- ・ 前菜
- ・ 季節のスープ
- ・ 季節のお料理(下記よりお選びください)
- ・ 本日の点心
- ・ ご飯 または マントウ
- ・ 香の物
- ・ デザート盛り合わせ

### 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. 海老とトマトの卵炒め
4. 鹿児島産黒豚ロースの酢豚

ご飯、マントウ(中華風蒸しパン)のおかわりは係りの者にお申し付けください。

# 芙蓉

ふよう

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

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ  
大菜 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  
お食事 本日のお食事  
デザート デザートの盛り合わせ

## ランチタイムサイドメニュー

- サラダ 300円 (税込330円)
- 季節のふかのひれのスープ お一人様用 1,100円 (税込1,210円)
- 春巻 1本 330円 (税込363円)
- ランチデザート 300円 (税込330円)