

11月1日～11月15日のメイン料理

A. 鶏肉とカシューナッツの炒め

プリッとやわらかい鶏肉とカシューナッツのしょうゆ炒めです。
カシューナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

B. 四川麻婆豆腐（マーボードウフ）

ピリ辛味がごはんによく合う中華の定番、麻婆豆腐です。
辛さの中にもまろやかなコクのある、クセになる味わいです。

C. 広島産カキフライ 特製ソース添え

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

セットドリンク

ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、アイスコーヒー、
紅茶（ホット／アイス）、凍頂烏龍茶、ジャスミン茶、プーアール茶、
アイスウーロン茶、 コーラ、 ジンジャーエール、
レモンスカッシュ、トマトジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

11月16日～11月30日のメイン料理

A. 牛肉と白菜の四川風ピリ辛煮（水煮牛肉）

牛肉と白菜、春雨をぴりっと辛い味付けで煮込みました。
ぐつぐつ煮立ててお出ししますので、ヤケドに注意！

B. 白身魚の甘酢ソースがけ

からっと揚げた白身魚に、特製甘酢ソースを合わせました。
程よい酸味とまろやかな甘みがクセになります。

C. 広島産カキフライ 特製ソース添え

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

セットドリンク

ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー、アイスコーヒー
紅茶（ホット／アイス）、凍頂烏龍茶、ジャスミン茶、プーアール茶、
アイスウーロン茶、 コーラ、 ジンジャーエール、
レモンスカッシュ、トマトジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

11月1日～11月15日

A. 鶏肉とカシューナッツの炒め ￥1100(税込￥1210)

プリッとやわらかい鶏肉とカシューナッツのしょうゆ炒めです。

カシューナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

B. 四川麻婆豆腐（マーボードウフ） ￥1000(税込￥1100)

ピリ辛味がごはんによく合う中華の定番、麻婆豆腐です。

辛さの中にもまるやかなコクのある、クセになる味わいです。

C. 広島産カキフライ 特製ソース添え ￥1200(税込￥1320)

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。

もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

11月16日～11月30日

A. 牛肉と白菜の四川風ピリ辛煮（水煮牛肉） ￥1300(税込￥1430)

牛肉と白菜、春雨をぴりっと辛い味付けで煮込みました。

ぐつぐつ煮立ててお出ししますので、ヤケドに注意！

B. 白身魚の甘酢ソースがけ ￥1000(税込￥1100)

からっと揚げた白身魚に、特製甘酢ソースを合わせました。

程よい酸味とまるやかな甘みがクセになります。

C. 広島産カキフライ 特製ソース添え ￥1200(税込￥1320)

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。

もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。