

12月1日～12月15日のメイン料理

A. 下仁田ねぎと牛肉の柚子風味炒め

旬の下仁田ねぎと牛肉を、刻み柚子の効いたしょうゆ炒めに。
しょうゆベースの味付けに爽やかな柚子の香りが良く合います。

B. ほうれん草と上州麦豚の玉子炒め

ほうれん草と上州麦豚を中華風玉子炒めに。
旬ならではのほうれん草の甘みと彩りをお楽しみください。

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

12月16日～12月29日のメイン料理

A. 下仁田ねぎと鶏肉のしょうゆ炒め

下仁田ねぎと鶏肉をしょうゆベースの味付けで仕上げました。
とろりと甘い、旬の下仁田ねぎをお楽しみください。

B. れんこんと豚肉のピリ辛おこげ炒め

旬のれんこんと上州麦豚をしょうゆベースのピリ辛炒めに。
おこげの香ばしさとピリッと辛い味付けにごはんが進みます。

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