

1月4日～1月18日のメイン料理

A. 海老とたっぷり野菜の高菜炒め

海老とたっぷり野菜を高菜であっさり塩味に仕上げました。
野菜をたくさん食べられる、ヘルシーな一品です。

B. 上州麦豚の回鍋肉

上州麦豚とたっぷりキャベツで作る中華の定番、回鍋肉。
特製甘辛みそだれが具材に絡み、クセになる味わいです。

C. 牛肉とにんにくの芽のしょうゆ炒め

やわらかな牛肉とにんにくの芽をしょうゆ味で炒めました。
にんにくの芽の食感と香りが食欲をそそる一品です。

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

1月19日～1月31日のメイン料理

A. たっぷり野菜の塩炒め

たっぷりの野菜と豚バラ肉をさっぱり塩味で炒めました。
野菜をたくさん食べられる、ヘルシーな一品です。

B. 紋甲イカとほうれん草の玉子炒め

紋甲イカとほうれん草を中華風の玉子炒めに。
さっぱり塩味で彩りも良く、食欲をそそる一品です。

C. 油淋鶏

鶏の唐揚げにネギたっぷりの香味ソースをかけた、中華の定番です。
ジューシーな鶏肉にお酢の効いたさっぱりソースが絶妙です。

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