

3月1日～3月15日のメイン料理

A. 山うどと牛肉のピリ辛しょうゆ炒め

旬のうどと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。

B. 小松菜と豚バラ肉のたっぷり野菜炒め

小松菜と季節の野菜、豚バラ肉をさっぱり塩味で炒めました。
野菜をたっぷり食べられる、ヘルシーな一品です。

C. 鶏肉と菜の花の玉子とじ

ジューシーな鶏肉と旬の菜の花を優しい味付けの玉子とじに。
ぐつぐつ煮立ててお出ししますのでヤケドにご注意下さい。

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

3月16日～3月31日のメイン料理

A. キャベツと牛肉のオイスターソース炒め

キャベツと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
この時期ならではのキャベツの甘みをお楽しみください。

B. ニラもやしとあさりの塩炒め

フレッシュあさりとニラ、もやしを塩味でさっと炒めました。
さっぱり塩味に、旬のあさりの旨みが引き立ちます。

C. 山うどと豚肉のピリ辛しょうゆ炒め

旬のうどと豚肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。

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

3月1日～3月15日

A. 山うどと牛肉のピリ辛しょうゆ炒め **¥1,300 (税込 ¥1,430)**

旬のうどと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。

B. 小松菜と豚バラ肉のたっぷり野菜炒め **¥900 (税込 ¥990)**

小松菜と季節の野菜、豚バラ肉をさっぱり塩味で炒めました。
野菜をたっぷり食べられる、ヘルシーな一品です。

C. 鶏肉と菜の花の玉子とじ **¥1,100 (税込 ¥1,210)**

ジューシーな鶏肉と旬の菜の花を優しい味付けの玉子とじに。
ぐつぐつ煮立ててお出ししますのでヤケドにご注意下さい。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

3月16日～3月31日

A. キャベツと牛肉のオイスターソース炒め **¥1,300 (税込 ¥1,430)**

キャベツと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
この時期ならではのキャベツの甘みをお楽しみください。

B. ニラもやしとあさりの塩炒め **¥1,100 (税込 ¥1,210)**

フレッシュあさりとニラ、もやしを塩味でさっと炒めました。
さっぱり塩味に、旬のあさりの旨みが引き立ちます。

C. 山うどと豚肉のピリ辛しょうゆ炒め **¥1,100 (税込 ¥1,210)**

旬のうどと豚肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。