

## 4月1日～4月15日のメイン料理

### A. 新ジャガイモと鶏肉の甘辛味噌炒め

この時期ならではのみずみずしい新ジャガイモが主役の一品。  
ぷりぷりの鶏肉と甜麺醬の甘辛い味付けがクセになります。

### B. ターサイとたっぷり野菜の塩炒め

ターサイと季節の野菜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. 肉団子と野菜のしょうゆあんかけ

肉団子と白菜、たけのこなどの野菜をしょうゆあんかけに。  
肉団子と優しい味付けのあんかけがご飯によく合います。

## 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

## 4月16日～4月30日のメイン料理

### A. 新玉ねぎと牛肉のしょうゆ炒め

旬の新玉ねぎと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
シャキシャキ新玉ねぎのみずみずしい甘さをお楽しみください。

### B. 春筍と海老のたっぷり野菜炒め

旬の筍とぷりぷりの海老を塩味でさっと炒めました。  
野菜をたくさん食べたい方におすすめの一品です。

### C. 雲白肉（ウンパイロウ）

薄切りゆで豚にコクのあるピリ辛特製ソースをたっぷりと。  
薄くスライスしたきゅうり、ニンジン、セロリと一緒にどうぞ。

## 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

4月1日～4月15日

**A. 新ジャガイモと鶏肉の甘辛味噌炒め** ￥1,200 (税込 ￥1,320)

この時期ならではのみずみずしい新ジャガイモが主役の一品。  
ぷりぷりの鶏肉と甜麺醬の甘辛い味付けがクセになります。

**B. ターサイとたっぷり野菜の塩炒め** ￥900 (税込 ￥990)

ターサイと季節の野菜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. 肉団子と野菜のしょうゆあんかけ** ￥1,200 (税込 ￥1,320)

肉団子と白菜、たけのこなどの野菜をしょうゆあんかけに。  
肉団子と優しい味付けのあんかけがご飯によく合います。

中華レストラン四季彩

## 期間限定メニュー

4月16日～4月30日

**A. 新玉ねぎと牛肉のしょうゆ炒め** ￥1,300 (税込 ￥1,430)

旬の新玉ねぎと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
シャキシャキ新玉ねぎのみずみずしい甘さをお楽しみください。

**B. 春筍と海老のたっぷり野菜炒め** ￥1,400 (税込 ￥1,540)

旬の筍とぷりぷりの海老を塩味でさっと炒めました。  
野菜をたくさん食べたい方におすすめの一品です。

**C. 雲白肉 (ウンパイロウ)** ￥1,300 (税込 ￥1,430)

薄切りゆで豚にコクのあるピリ辛特製ソースをたっぷり。  
薄くスライスしたきゅうり、ニンジン、セロリと一緒にどうぞ。