

6月1日～6月15日のメイン料理

A. 空豆と鶏肉のさっぱり塩炒め

旬の空豆と国産鶏肉をさっぱり塩味で炒めました。
空豆のみどりが彩りよく、ヘルシーな一品です。

B. 白身魚と中国野菜の豆豉(トウチ)炒め

からっと揚げた白身魚と中国野菜を豆豉炒めに。
黒豆を発酵させた中華調味料、豆豉の独特な旨みがクセになります。

C. 五目うま煮の八宝菜

群馬県産上州麦豚と、たっぷり野菜の具たくさん八宝菜です。
具材の旨みが効いたしょうゆ味がごはんによく合います。

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

6月16日～6月30日のメイン料理

A. 牛肉とそら豆のピリ辛しょうゆ炒め

旬の食材そら豆と薄切り牛肉をピリ辛い味で仕上げました。
コクのある味付けにそら豆の香りが食欲をそそります。

B. 上州麦豚と枝豆の野菜炒め

枝豆と上州麦豚、たっぷりの野菜を味わいのある塩味で炒めました。
旨みたっぷりの塩味でごはんが進む一品です。

C. 冬瓜の海鮮煮込み

冬瓜と海鮮を塩味で煮込み、優しいあんかけにしました。
クセのない冬瓜に、海鮮の旨みが凝縮された一品です。

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

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

6月1日～6月15日

A. 空豆と鶏肉のさっぱり塩炒め ￥1200 (税込 ￥1320)

旬の空豆と国産鶏肉をさっぱり塩味で炒めました。

空豆のみどりが彩りよく、ヘルシーな一品です。

B. 白身魚と中国野菜の豆豉(トウチ)炒め ￥1000 (税込 ￥1100)

からっと揚げた白身魚と中国野菜を豆豉炒めに。

黒豆を発酵させた中華調味料、豆豉の独特な旨みがクセになります。

C. 五目うま煮の八宝菜 ￥1000 (税込 ￥1100)

群馬県産上州麦豚と、たっぷり野菜の具たくさん八宝菜です。

具材の旨みが効いたしょうゆ味がごはんによく合います。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

6月16日～6月30日

A. 牛肉とそら豆のピリ辛しょうゆ炒め ￥1300 (税込 ￥1430)

旬の食材そら豆と薄切り牛肉をピリ辛い味で仕上げました。

コクのある味付けにそら豆の香りが食欲をそそります。

B. 上州麦豚と枝豆の野菜炒め ￥1200 (税込 ￥1320)

枝豆と上州麦豚、たっぷりの野菜を味わいのある塩味で炒めました

旨みたっぷりの味付けでごはんが進む一品です。

C. 冬瓜の海鮮煮込み ￥1100 (税込 ￥1210)

冬瓜と海鮮を塩味で煮込み、優しいあんかけにしました。

クセのない冬瓜に、海鮮の旨みが凝縮された一品です。