

11月1日～11月15日のメイン料理

A. 鶏肉とカシューナッツの炒め

プリッとやわらかい鶏肉とカシューナッツのしょうゆ炒めです。
カシューナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

B. 海老とたっぷり野菜の塩炒め

プリプリの海老とたっぷり野菜をさっぱり塩味で仕上げました。
野菜をたくさん食べられる、ヘルシーな一品です

C. 広島産カキフライ

牡蠣料理の定番カキフライ。
もう一度食べたくなるウスター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

11月16日～11月30日のメイン料理

A. 青椒牛肉絲

中華の定番、細切り牛肉とピーマンのチンジャオロースーです。
定番だからこそ際立つプロの味をお楽しみください。

B. 白身魚の甘酢ソースがけ

からっと揚げた白身魚に、特製甘酢ソースを合わせました。
程よい酸味とまろやかな甘みがクセになります。

C. 広島産カキフライ

牡蠣料理の定番カキフライ。
もう一度食べたくなるウスター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

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

11月1日～11月15日

A. 鶏肉とカシューナッツの炒め ￥1100(税込 ￥1210)

プリッとやわらかい鶏肉とカシューナッツのしょうゆ炒めです。
カシューナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

B. 海老とたっぷり野菜の塩炒め ￥1400 (税込 1540)

プリプリの海老とたっぷり野菜をさっぱり塩味で仕上げました。
野菜をたくさん食べられる、ヘルシーな一品です。

C. 広島産カキフライ ￥1200(税込 ￥1320)

牡蠣料理の定番カキフライ。
もう一度食べたくなるウスターソースがクセになります。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

11月16日～11月30日

A. 青椒牛肉絲 ￥1300 (税込 1430)

中華の定番、細切り牛肉とピーマンのチンジャオロースーです。
定番だからこそ際立つプロの味をお楽しみください。

B. 白身魚の甘酢ソースがけ ￥1000(税込 ￥1100)

からっと揚げた白身魚に、特製甘酢ソースを合わせました。
程よい酸味とまろやかな甘みがクセになります。

C. 広島産カキフライ ￥1200(税込 ￥1320)

牡蠣料理の定番カキフライ。
もう一度食べたくなるウスターソースがクセになります。