

1月5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

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

1月5日～1月18日

A. 海老とたっぷり野菜の高菜炒め **¥1400 (税込 ¥1540)**

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 **¥1100 (税込 ¥1210)**

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 **¥1300 (税込 ¥1430)**

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。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

1月19日～1月31日

A. たっぷり野菜の塩炒め **¥900 (税込 ¥990)**

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 **¥1300 (税込 ¥1430)**

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 **¥1100 (税込 ¥1210)**

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。