

2月1日～2月14日のメイン料理

A. 上州麦豚と中華風玉子の塩炒め

上州麦豚をふんわり玉子、季節の野菜でいろどりよく仕上げました。
麦豚と玉子の中華風あっさり塩炒めです。

B. れんこんと鶏肉のピリ辛しょうゆ炒め

シャキシャキれんこんと鶏肉をしょうゆベースの炒め物に。
ピリッと辛い味付けがごはんによく合います。

C. 白菜とチンゲンサイと海老のクリーム煮

旬の白菜とチンゲンサイ、海老を中華風クリーム煮に仕上げました。
ぷりぷりの海老とコクのあるクリームソースが絶妙な一品。

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

2月15日～2月28日のメイン料理

A. 海老と菜の花のもやし炒め

旬の菜の花と海老、もやし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. 上州麦豚とニラのピリ辛しょうゆ炒め

群馬県産上州麦豚とニラをしょうゆベースの味付けで炒めました。
ピリッと辛い味付けとニラの香りが食欲をそそります。

C. 白身魚とブロッコリーのクリーム煮

からっと揚げた白身魚とブロッコリーを中華風のクリーム煮に。
寒い冬にぴったりの、やさしい味わいのクリーム煮です。

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

2月1日～2月14日

A. 上州麦豚と中華風玉子の塩炒め **¥1,100 (税込¥1,210)**

上州麦豚をふんわり玉子、季節の野菜でいろどりよく仕上げました。
麦豚と玉子の中華風あっさり塩炒めです。

B. れんこんと鶏肉のピリ辛しょうゆ炒め **¥1,100 (税込¥1,210)**

シャキシャキれんこんと鶏肉をしょうゆベースの炒め物に。
ピリッと辛い味付けがごはんによく合います。

C. 白菜とチンゲンサイと海老のクリーム煮 **¥1,400 (税込¥1,540)**

旬の白菜とチンゲンサイ、海老を中華風クリーム煮に仕上げました。
ぷりぷりの海老とコクのあるクリームソースが絶妙な一品。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

2月15日～2月28日

A. 海老と菜の花のもやし炒め **¥1,400 (税込¥1,540)**

旬の菜の花と海老、もやし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. 上州麦豚とニラのピリ辛しょうゆ炒め **¥1,100 (税込¥1,210)**

群馬県産上州麦豚とニラをしょうゆベースの味付けで炒めました。
ピリッと辛い味付けとニラの香りが食欲をそそります。

C. 白身魚とブロッコリーのクリーム煮 **¥1,100 (税込¥1,210)**

からっと揚げた白身魚とブロッコリーを中華風のクリーム煮に。
寒い冬にぴったりの、やさしい味わいのクリーム煮です。