

### 3月1日～3月15日のメイン料理

#### A. 山うどと牛肉のピリ辛しょうゆ炒め

旬のうどと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。

#### B. 小松菜と豚バラ肉のたっぷり野菜炒め

小松菜と季節の野菜、豚バラ肉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. 鶏肉と菜の花の玉子とじ

ジューシーな鶏肉と旬の菜の花を優しい味付けの玉子とじに。  
ぐつぐつ煮立ててお出ししますのでヤケドにご注意下さい。

#### 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

### 3月16日～3月31日のメイン料理

#### A. キャベツと牛肉のオイスターソース炒め

キャベツと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
この時期ならではのキャベツの甘みをお楽しみください。

#### B. ニラもやしと海鮮の塩炒め

具沢山の海鮮とニラ、もやしを塩味でさっと炒めました。  
さっぱり塩味に、海鮮の旨みが引き立ちます。

#### C. 山うどと豚肉のピリ辛しょうゆ炒め

旬のうどと豚肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。

#### 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

3月1日～3月15日

**A. 山うどと牛肉のピリ辛しょうゆ炒め** ￥1300 (税込 ￥1430)

旬のうどと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。

**B. 小松菜と豚バラ肉のたっぷり野菜炒め** ￥900 (税込 ￥990)

小松菜と季節の野菜、豚バラ肉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. 鶏肉と菜の花の玉子とじ** ￥1100 (税込 ￥1210)

ジューシーな鶏肉と旬の菜の花を優しい味付けの玉子とじに。  
ぐつぐつ煮立ててお出ししますのでヤケドにご注意下さい。

中華レストラン四季彩

## 期間限定メニュー

3月16日～3月31日

**A. キャベツと牛肉のオイスターソース炒め** ￥1300 (税込 ￥1430)

キャベツと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
この時期ならではのキャベツの甘みをお楽しみください。

**B. ニラもやしと海鮮の塩炒め** ￥1200 (税込 ￥1320)

具沢山の海鮮とニラ、もやしを塩味でさっと炒めました。  
さっぱり塩味に、海鮮の旨みが引き立ちます。

**C. 山うどと豚肉のピリ辛しょうゆ炒め** ￥1100 (税込 ￥1210)

旬のうどと豚肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。  
うど独特の香りとシャキシャキ食感がクセになります。