

4月1日～4月15日のメイン料理

A. 新ジャガイモと鶏肉の甘辛味噌炒め

この時期ならではのみずみずしい新ジャガイモが主役の一品。
ぷりぷりの鶏肉と甜麺醬の甘辛い味付けがクセになります。

B. ターサイとたっぷり野菜の塩炒め

ターサイと季節の野菜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. 肉団子と野菜のしょうゆあんかけ

肉団子と白菜、たけのこなどの野菜をしょうゆあんかけに。
肉団子と優しい味付けのあんかけがご飯によく合います。

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

4月17日～4月30日のメイン料理

A. 新玉ねぎと牛肉のしょうゆ炒め

旬の新玉ねぎと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
シャキシャキ新玉ねぎのみずみずしい甘さをお楽しみください。

B. 春筍と海老のたっぷり野菜炒め

旬の筍とぷりぷりの海老を塩味でさっと炒めました。
野菜をたくさん食べたい方におすすめの一品です。

C. 雲白肉（ウンパイロウ）

薄切りゆで豚にコクのあるピリ辛特製ソースをたっぷりと。
薄くスライスしたきゅうり、ニンジン、セロリと一緒にどうぞ。

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

4月1日～4月15日

A. 新ジャガイモと鶏肉の甘辛味噌炒め ￥1,200 (税込 ￥1,320)

この時期ならではのみずみずしい新ジャガイモが主役の一品。
ぷりぷりの鶏肉と甜麺醬の甘辛い味付けがクセになります。

B. ターサイとたっぷり野菜の塩炒め ￥900 (税込 ￥990)

ターサイと季節の野菜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. 肉団子と野菜のしょうゆあんかけ ￥1,200 (税込 ￥1,320)

肉団子と白菜、たけのこなどの野菜をしょうゆあんかけに。
肉団子と優しい味付けのあんかけがご飯によく合います。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

4月17日～4月30日

A. 新玉ねぎと牛肉のしょうゆ炒め ￥1,300 (税込 ￥1,430)

旬の新玉ねぎと牛肉をしょうゆベースの味付けで炒めました。
シャキシャキ新玉ねぎのみずみずしい甘さをお楽しみください。

B. 春筍と海老のたっぷり野菜炒め ￥1,400 (税込 ￥1,540)

旬の筍とぷりぷりの海老を塩味でさっと炒めました。
野菜をたくさん食べたい方におすすめの一品です。

C. 雲白肉 (ウンパイロウ) ￥1,300 (税込 ￥1,430)

薄切りゆで豚にコクのあるピリ辛特製ソースをたっぷり。
薄くスライスしたきゅうり、ニンジン、セロリと一緒にどうぞ。