

5月1日～5月15日のメイン料理

A. 新玉葱と紋甲いかのチリソース煮

プリプリの紋甲いかにネギたっぷりの特製チリソースが絶品。
今が旬の新玉葱とチリソースをからめて召し上がり下さい。

B. ニラとたまごのたっぷり野菜炒め

季節の野菜たっぷりの、さっぱり塩味のニラ玉子炒めです。
野菜をたっぷり食べたい方にオススメの一品です。

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

5月16日～5月31日のメイン料理

A. 白身魚の黒酢ソースがけ

からっと揚げた白身魚に、特製黒酢ソースを合わせました。
黒酢ソース独特の香りと酸味、まろやかなコクがクセになります。

B. 海老と空豆のチリソース煮

プリプリの海老にネギたっぷりの特製チリソースが絶品
今が旬の空豆が入ったいろどり豊かな一品です。

C. 上州麦豚と野菜のピリ辛醤油炒め

上州麦豚とたっぷり野菜を特製しょうゆ炒めにしました。
四川風のピリ辛い味付けで食が進みます。

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

5月1日～5月15日

A. 新玉葱と紋甲いかのチリソース煮 **¥1300 (税込 ¥1430)**

プリプリの紋甲いかにネギたっぷりの特製チリソースが絶品。
今が旬の新玉葱とチリソースをからめて召し上がり下さい。

B. ニラとたまごのたっぷり野菜炒め **¥900 (税込 ¥990)**

季節の野菜たっぷりの、さっぱり塩味のニラ玉子炒めです。
野菜をたっぷり食べたい方にオススメの一品です。

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。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

5月16日～5月31日

A. 白身魚の黒酢ソースがけ **¥1,000 (税込 ¥1,100)**

からっと揚げた白身魚に、特製黒酢ソースを合わせました。
黒酢ソース独特の香りと酸味、まろやかなコクがクセになります。

B. 海老と空豆のチリソース煮 **¥1,400 (税込 ¥1,540)**

プリプリの海老にネギたっぷりの特製チリソースが絶品
今が旬の空豆が入ったいりどり豊かな一品です。

C. 上州麦豚と野菜のピリ辛醤油炒め **¥1,350 (税込 ¥1,485)**

上州麦豚とたっぷり野菜を特製しょうゆ炒めにしました。
四川風のピリ辛い味付けで食が進みます。