

8月1日～8月15日のメイン料理

A. 濃厚ごまソースの棒棒鶏(バンバンジー)

丸鶏から作るからこそのやわらか蒸し鶏が絶品。

自家製ソースをよく絡めて、胡瓜・みょうがとお召し上がりください。

B. 夏野菜とスパムの塩炒め

たっぷり旬の夏野菜とスパムを塩味で炒めました。

野菜がたくさん食べたい方におすすめの一品です。

C. ピリ辛麻婆茄子

暑い夏にぴったりの、ピリッと辛い麻婆茄子です。

牛ひき肉のコクとジューシーな茄子の旨みをお楽しみください。

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

8月16日～8月31日のメイン料理

A. 濃厚ごまソースの棒棒鶏(バンバンジー)

丸鶏から作るからこそのやわらか蒸し鶏が絶品。

自家製ソースをよく絡めて、胡瓜・みょうがとお召し上がりください。

B. 上州麦豚と茄子のピリ辛味噌炒め

上州麦豚と旬の茄子をピリッと辛い味噌炒めに。

ジューシーな茄子とピリ辛味噌が相性抜群な一品です。

C. 山芋と青梗菜のさっぱり塩炒め

山芋と青梗菜をあっさり塩味で炒めました。

ほんのりニンニクと山芋の食感が食欲をそそります。

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

8月1日～8月15日

A. 濃厚ごまソースの棒棒鶏(バンバンジー) ￥1,200(税込 ￥1,320)

丸鶏から作るからこそそのやわらか蒸し鶏が絶品。

自家製ソースをよく絡めて、胡瓜・みょうがとお召し上がりください。

B. 夏野菜とスパムの塩炒め ￥1,000(税込 ￥1,100)

たっぷり旬の夏野菜とスパムを塩味で炒めました。

野菜がたくさん食べたい方におすすめの一品です。

C. ピリ辛麻婆茄子 ￥1,100(税込 ￥1,210)

暑い夏にぴったりの、ピリッと辛い麻婆茄子です。

牛ひき肉のコクとジューシーな茄子の旨みをお楽しみください。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

8月16日～8月31日

A. 濃厚ごまソースの棒棒鶏(バンバンジー) ￥1,200(税込 ￥1,320)

丸鶏から作るからこそそのやわらか蒸し鶏が絶品。

自家製ソースをよく絡めて、胡瓜・みょうがとお召し上がりください。

B. 上州麦豚と茄子のピリ辛味噌炒め ￥1,350(税込 ￥1,485)

上州麦豚と旬の茄子をピリッと辛い味噌炒めに。

ジューシーな茄子とピリ辛味噌が相性抜群な一品です。

C. 山芋と青梗菜のさっぱり塩炒め ￥1,000(税込 ￥1,100)

山芋と青梗菜をあっさり塩味で炒めました。

ほんのりニンニクと山芋の食感が食欲をそそります。