11 月 1 日～11 月 15 日のメイン料理

Ａ．鶏肉とカシューナッツの炒め

プリっとやわらかい鶏肉とカシューナッツのしょうゆ炒めです。
カシューナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

Ｂ．四川麻婆豆腐（マーボードウフ）

ピリ辛味がごはんによく合う中華の定番、麻婆豆腐です。
辛さの中にもまろやかなコクのある、クセになる味わいです。

Ｃ．広島産カキフライ　　特製ソース添え

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

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

11 月 16 日～11 月 30 日のメイン料理

Ａ．牛肉と白菜の四川風ピリ辛煮（水煮牛肉）

牛肉と白菜、春雨をぴりっと辛い味付けで煮込みました。
ぐつぐつ煮立ててお出ししますので、ヤケドに注意！

Ｂ．白身魚の甘酢ソースがけ

からっと揚げた白身魚に、特製甘酢ソースを合わせました。
程よい酸味とまろやかな甘みがクセになります。

Ｃ．広島産カキフライ　　特製ソース添え

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

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

11 月 1 日～11 月 15 日

Ａ．鶏肉とカシューナッツの炒め　　￥1350(税込￥1485)

プリっとやわらかい鶏肉とカシューナッツのしょうゆ炒めです。
カシューナッツの香ばしさと食感がアクセントです。

Ｂ．四川麻婆豆腐（マーボードウフ）　　￥1100(税込￥1210)

ピリ辛味がごはんによく合う中華の定番、麻婆豆腐です。
辛さの中にもまろやかなコクのある、クセになる味わいです。

Ｃ．広島産カキフライ　特製ソース添え　￥1300(税込￥1430)

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。

中華レストラン四季彩

期間限定メニュー

11 月 16 日～11 月 30 日

Ａ．牛肉と白菜の四川風ピリ辛煮（水煮牛肉）￥1450(税込￥1595)

牛肉と白菜、春雨をぴりっと辛い味付けで煮込みました。
ぐつぐつ煮立ててお出ししますので、ヤケドに注意！

Ｂ．白身魚の甘酢ソースがけ　　￥1100(税込￥1210)

からっと揚げた白身魚に、特製甘酢ソースを合わせました。
程よい酸味とまろやかな甘みがクセになります。

Ｃ．広島産カキフライ　特製ソース添え　￥1300(税込￥1430)

牡蠣料理の定番カキフライを特製中華ソースで。
もう一度食べたくなる特製ソースがクセになります。