

平日限定ランチセット “彩季”

4,500円

2026年3月3日から6月1日まで

前菜三種盛り合わせ

本日の点心四種

以下4品より1品お選びください。

五目あんかけ焼きそば

海鮮あんかけつゆそば

五目あんかけ炒飯

もやしと黄芽入り醤油焼きそば

オリジナルデザート

以下3品より1品お選びください。

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース “旬菜”

7,000 円

2026年3月3日から6月1日まで

前菜四種盛り合わせ

金華ハム入り新玉ねぎの蒸しスープ

海老、烏賊、セロリの XO 炒め

蒸し大根餅

春キャベツ入り黒酢酢豚

しらすとレタス入り炒飯

オリジナルデザート

以下3品より1品お選びください。

マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース “素楽”
極上の和牛－九州の恵み－
10,000円

2026年3月3日から6月1日まで

前菜六種盛り合わせ
宮崎牛の甘辛煮・鹿児島県産黒豚ばら肉の叉焼
クラゲの冷菜・野菜の甘酢漬け
蒸し鶏の葱ソース・空豆のヴィシソワーズ

本日の点心四種

フカヒレと「はかた地どり」、山芋入りとろみスープ

福岡県産中国野菜入り北京ダック
アスパラの海老すり身包み揚げ

宮崎牛と新玉ねぎのオイスターソース炒め
中華蒸しパン添え

宮崎牛入り極上麻婆豆腐と御飯

九州産季節のフルーツとオリジナルデザート
以下のオリジナルデザート3品より1品お選びください。
マンゴープリン/杏仁豆腐/タピオカココナッツミルク

オリジナルブレンドティー 美肌彩茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。