

# 平日限定ランチセット “彩季”

4,500 円

2026年6月2日から8月31日まで

前菜三種盛り合わせ

本日の点心四種

以下四品より一品お選びください。

驕驕担々麺

五日辛口酸味つゆそば

塩漬け魚と鶏肉、レタス入り炒飯

海鮮あんかけ焼きそば

季節のフルーツとオリジナルデザート

以下三品よりいずれか一品をお選びください。

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6月2日から8月31日まで

前菜四種盛り合わせ

スパイスが香る海老のフリッター

鶏肉、冬瓜、蓮の実、干し貝柱、枸杞の実入り蒸しスープ

白身魚のガーリック風味蒸し 魚醤ソース

国産豚ロース肉の中国味噌風味焼き

五目炒飯

季節のフルーツとオリジナルデザート

以下三品よりいずれか一品をお選びください。

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”  
美食のフカヒレー東北酒肴処ー  
10,000 円

2026年6月2日から8月31日まで

東北食材の前菜六種盛り合わせ  
フカヒレと夏野菜のゼリー寄せ入り

山形県産マッシュルームと海老の炒め

気仙沼産フカヒレと長芋のトロみスープ  
青森県産牛蒡チップ添え

本日の点心四種  
フカヒレ蒸し餃子入り

青森県産「五穀味鶏」と幻の芋“アピオス”の煮込み

山形県産行者菜入り醤油焼きそば

東北産季節のフルーツとオリジナルデザート  
以下三品よりいずれか一品をお選びください。  
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。