

# チャイナランチコース 1,800yen

---



## 前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

## 点心

翡翠水餃子 ~辛味ソース~

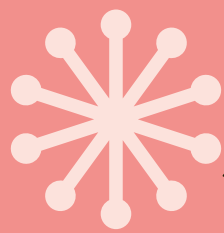
## お食事

下記より1品お選びください。

- かぼちゃの担々麺
- 海老ワンタン麺
- 辛味ネギ海老ワンタン麺
- トマト麻婆麺
- ピリリン麺（麻辣麺）
- 豚の角煮ご飯 ~蓮の葉包み~
- 五十嵐流 特製チャーハン
- トマト麻婆丼
- 常陸牛の極上蒸し丼 **+1,000円**

## 五十嵐流 デザート

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。  
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。



# 観梅フカヒレランチコース

3,200yen



前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

本日の点心

季節のお料理

カリカリ梅とフカヒレ入り海老のあんかけ胡麻プリン

お食事

下記より1品お選びください

麺

- ・かぼちゃの担々麺
- ・海老ワンタン麺
- ・辛味ネギ海老ワンタン麺
- ・トマト麻婆麺
- ・ピリリン麺（麻辣麺）

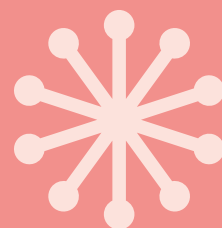
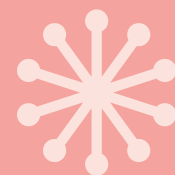
飯

- ・豚の角煮ご飯 ～蓮の葉包み～
- ・五十嵐流 特製チャーハン
- ・トマト麻婆丼
- ・常陸牛の極上蒸し丼 +1,000yen

デザート

梅バニラアイス

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけくださいませ。  
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。



## 単品料理

---

- ・ かぼちゃ担々麺 1,200yen
- ・ 海老ワンタン麺 1,200yen
- ・ 辛味ネギ海老ワンタン麺 1,200yen
- ・ ピリリン麺 1,200yen
- ・ 五十嵐流 特製チャーハン スープ付き 1,200yen
- ・ 本日の前菜盛り合せ 1,000yen
- ・ 海老ワンタンと旬の野菜5ヶ 1,000yen
- ・ 季節野菜の辛味チーズ和え 900yen
- ・ 海老ワンタンスープ(2ヶ入) 400yen
- ・ 白飯 300yen
- ・ プール茶ゼリー 300yen
- ・ 本日のアイス 300yen

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さい  
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております