



10月 日替りランチ 1,100円税込

平日定食には基本サラダ・ライス・スープ・香の物・デザートが付きます※

お食事の方に限り、

ドリンク単品
¥300

ドリンクバー
¥400

辛さレベル 《辛さの目安です》



29日 (月)

若鶏と銀杏の
唐辛子炒め



30日 (火)

豚ロースの
オイスターソース
炒め



1日 (水)

鶏叉焼
白湯
ラーメン



2日 (木)

豚肉と
豆苗の
旨塩炒め



3日 (金)

豚モツ
辛味噌炒め



6日 (月)

豚肉と玉子、
木耳の炒め



7日 (火)

麻婆茄子



8日 (水)

ザンギ丼



9日 (木)

蟹玉
シーソースの
銀鍋仕立て



10日 (金)

豚レバーと
旬菜の
ピリ辛炒め



13日 (月)

合同バイキング

14日 (火)

若鶏と銀杏の
オイスターソース
炒め

15日 (水)

色々茸とあさりの
餡かけ焼きそば

16日 (木)

豚ロースの
唐辛子炒め



17日 (金)

イカと
銀杏の
旨塩炒め

20日 (月)

若鶏の唐揚げ
柚子おろし
ソース



21日 (火)

メバルの
香港蒸し



22日 (水)

回鍋肉
炒飯



23日 (木)

酢鶏

24日 (金)

レバニラ
炒め



27日 (月)

豚の角煮



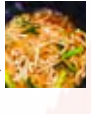
28日 (火)

あさりと
トマト
玉子の炒め



29日 (水)

豚細切り肉と
搾菜の
ピリ辛ラーメン



30日 (木)

チキン
ステーキ
和風ソース



31日 (金)

海老と玉子の
チリソース



合同バイキング



土日祝は
イル・バンカーレ
と合同で
バイキングを
開催いたします。

OPEN 11:30
CLOSE 15:00

最終入店時間 14:00
バイキング終了 14:30

大人 1名
2,500円(税込)

子供
(小学生) 1,000円(税込)

合同バイキング

秋の味覚 サーモンフェア



中華風
サーモン丼
1,480円 税込



サーモン
カルパッチョ
(単品)
1,100円 税込



サーモンと
旬菜の蒸籠蒸し
(単品)
950円 税込

週替わり 1,100円税込

9/29 (月) ~ チキンカツカレー



10/6 (月) ~ 中華風ポークカツレツ



10/14 (火) ~ 究極の唐揚げと春巻3種



10/20 (月) ~ ポークソテー ジンジャーソース



10/27 (月) ~ 坦々豚しゃぶ

