

中国料理ランチ

2024年 5月7日(火)～5月31日(金) 月曜定休

ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

“**栄養薬膳師**” 埼玉グランドホテル深谷
中国料理 岸雅幸 監修

ようじょう
養生ランチ 1,760円(税込)

小海老とそら豆の塩味炒め 薬膳スープ付き

- ・本日のサイドディッシュ ・サラダバー ・スープ ・ライス
- ・チョイススイーツ (杏仁豆腐 または 本日のスイーツ)



海老で身体を内側から温め、そら豆のむくみなどの症状を改善する効果で、体の調子を整えましょう。

ランチセットメニュー

- ① 小海老のチリソース 1,760円(税込)
- ② 豚肉とピーマンの細切り炒め 1,540円(税込)
- ③ 白身魚の甘酢ソース 1,430円(税込)

- ・本日のサイドディッシュ ・サラダバー ・スープ ・ライス
- ・チョイススイーツ (杏仁豆腐 または 本日のスイーツ)

※スープ・ご飯 変更できます

- ・スープ → フカヒレスープ +330円 または 薬膳スープ +110円
- ・ご飯 → チャーハン +180円 または フカヒレあんかけご飯 +1,100円

※ランチタイムドリンク各種 220円

フカヒレあんかけご飯

