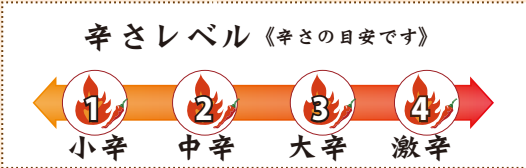




1月 日替りランチ

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※



12月30日(月) ~ 1月3日(金) 年末年始ランチバイキング

大人 3,600円(税込)
小学生 2,600円(税込)
未就学児 無料

6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)
休み	蟹玉シーソースの銀餡仕立て	中華風ガパオライス	豚しゃぶピリ辛ソース	イカと大葉の旨塩炒め
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
祝日バイキング	休み	坦々つけ麺	若鶏の唐辛子炒め	豚の塩角煮
20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)
休み	チキン南蛮	温玉のせ豚バラプルコギ丼	塩麻婆豆腐	レバニラ炒め
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)
休み	豚細切り肉と搾菜の炒め	アサリと菜の花の餡かけやきそば	豚ロースのオイスターソース炒め	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
2,200円(税込)
子供(小学生) 900円(税込)

合同バイキング

1月のおすすめ

冬野菜と 県産味麗豚の 広東麺

デザート付き 税込
1,200円

週替わり 1,100円税込

日替りと同じ定食セット付

- 1/7(火) ~ 豚生姜焼き
- 1/14(火) ~ 若鶏の香港蒸し
- 1/21(火) ~ ポークソテー オニオンソース
- 1/28(火) ~ 若鶏の唐揚げ レモンペッパーソース