

6月

## レストラン フォーシーズン Lunch Calender

6月1日～6月30日 11:30～14:00 (ラストオーダー 13:30)

土曜・日曜・祝日 休業

Aランチ/Bランチ(スープ、サラダ、ライスorパン、コーヒー付)・・・¥1,000円(税込)数量限定

※スープとサラダとコーヒーはセルフサービスになります。

+100円 大盛り

+250円 パスタランチのデザート追加

+400円 グラスビール追加

+100円 コーヒーをアイスコーヒーまたはアイ스티ーに変更

+300円 グラスワイン(赤・白)追加

		A ランチ	B ランチ
木	1	豚ロースのソテー サルティンボッカ	チキン南蛮 タルタルソース
金	2	シーフードドリア	味噌カツ
土	3	休業	
日	4		
月	5	いろいろミックスフライ	豚ロース肉の照り焼き
火	6	ハンバーグステーキ フライエッグ添え	海鮮丼と山菜そば
水	7	鶏モモ肉のカチャトラ風 (キノコのトマトソース煮)	小海老の特製天津飯
木	8	キノコとツナのトマトソース スパゲッティ	ネギ塩豚カツ
金	9	シーフードカレー サフランライス	炒飯と醤油ラーメン
土	10	休業	
日	11		
月	12	牛肉のソテー シャリアピンソース(牛脂注入加工肉)	海鮮天ぷらとざるそば
火	13	豚ロース肉のソテー レッドチェダーチーズソース	若鶏の柚庵焼き 柚子風味
水	14	ハンバーグステーキとチキンソテー	クレスセント弁当
木	15	とろとろオムライスとエビフライ	豚ロース肉の生姜焼き
金	16	鶏モモ肉と季節野菜のスープカレー	ホテル特製冷やしラーメン
土	17	休業	
日	18		
月	19	海鮮焼きカレー 温玉添え	鶏肉の竜田揚げ 山東ソース
火	20	ビーフドリア	海老とじ
水	21	豚ロースのソテー デミトマトソース	ホテル特製冷やし肉味噌坦々麺
木	22	ハンバーグステーキとソーセージのミックスグリル	海老天丼
金	23	鶏モモ肉のトマト煮込み プッタネスカ風	酢豚と中華クラゲ
土	24	休業	
日	25		
月	26	豚バラ肉のデミグラスソース煮込み エストラゴン風味	若鶏の揚げおろし煮
火	27	とろとろオムライスのシーフードカレー	サイコロステーキ 季節野菜添え (牛脂注入加工肉)
水	28	鶏モモ肉のスイス風	豚ロース肉のネギ塩焼き
木	29	ポークカツカレー	海鮮天ぷらとざるそば
金	30	ハンバーグステーキ エビフライ添え	クレスセント弁当

安全にお食事をお楽しみいただくために、お客様へのご理解とご協力をお願いいたします。

- ・アルコール消毒にご協力ください。
- ・列にお並びの際は、前のお客様との間隔をあけてください。