

7月

## レストラン フォーシーズン Lunch Calender

7月1日～7月31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)・・・¥1,200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

+400円 グラスビール追加

+350円 パスタランチのデザート追加

+300円 グラスワイン(赤・白)追加

		A ランチ	B ランチ
水	1	ハンバーグステーキ エビフライ添え	メヌケの西京味噌焼き (茶碗蒸し付き)
木	2	若鶏もも肉の赤ワイン煮込み	かき揚げ丼ととろろ蕎麦
金	3	サーモンのフリチュール サラダ仕立て	鶏肉の竜田揚げ 山東ソース
土	4	休業	
日	5		
月	6	豚ロースのソテー デミトマトソース	海老とじ
火	7	若鶏とほうれん草のドリア	海鮮タンメン
水	8	シーフードカレー	豚ロース肉の回鍋肉風
木	9	ミートソーススパゲッティと豚カツ	麻婆茄子
金	10	マルゲリータ クレセント風	若鶏の塩ザンギ定食
土	11	休業	
日	12		
月	13	とろとろオムライスとエビフライ	チャーシュー丼と醤油ラーメン
火	14	若鶏と旬野菜のグリーンカレー	鮭とキノコのみぞれ煮 (茶碗蒸し付き)
水	15	チーズリゾット サーモンのフリット添え	若鶏の卵とじ
木	16	ハンバーグステーキ フライエッグ添え	いろいろミックスフライ
金	17	厚切り豚肩ロースの網焼き、ステーキソース	イカ天丼と冷やしためきうどん
土	18	休業	
日	19		
月	20		
火	21	ポークカツカレー	小海老の特製天津飯
水	22	若鶏のラグーソース フェットチーネ	クレセント弁当
木	23	豚ロース肉のソテー レッドチェダーチーズソース	旬野菜と魚介のオイスターソース炒め
金	24	魚介とほうれん草のマカロニグラタン	豚ロース肉のネギ塩焼き
土	25	休業	
日	26		
月	27	メンチカツのデミグラスソース	海鮮天ぷらとざるそば
火	28	メヌケのソテー 海老トマトクリームソース	豚ロース肉のおろしソース
水	29	ハンバーグステーキ チーズ添え	メヌケの和風あんかけ
木	30	ホテル特製シーフードドリア	冷やし担々麺とチャーハン
金	31	とろとろオムライスのチキンカレー	海鮮あんかけ御飯