



# LUNCH MENU

11:30~14:30 (L.O.14:00) 土日祝は別メニューです

## A. 日替わりランチ 1,600円

◎ 日替わり内容については店舗迄  
サラダ・スープ・デザート付  
白飯または玄米飯

## B. ユーリンチーランチ 1,600円

◎ 油淋鶏 (若鳥唐揚げ薬味ソース)  
サラダ・スープ・デザート付  
白飯または玄米飯

## 赤黒麻婆スペシャル 1,600円

※白飯または玄米飯をお選びください。  
※赤赤、黒黒でもお作りします。

赤 (激辛)  
黒 (痺れ)

サラダ  
スープ  
デザート付



## C. 日替わりおそば 1,600円

◎ 日替わり内容については店舗迄  
サラダ・デザート付  
ご希望の方に白飯

## 担々麺 1,600円

サラダ・デザート付  
ご希望の方に白飯



## 叉焼麺 1,600円

サラダ・デザート付  
ご希望の方に白飯



### ★サイドメニュー (土日祝を除く)

ミニ麻婆豆腐 (赤/黒) 100円 煮玉子 100円  
チャーシュー2枚 100円 麺類を豆腐麺に変更 100円  
コーヒー (HOT/ICE) 300円  
中国茶(1pot)・生ビール・ハイボール・紹興酒  
サワー各種・ノンアルコール各種 500円

※ 麺の大盛は+100円、ご飯の大盛は無料

## コースメニュー

2名様~8名様にて承ります。  
(価格:お一人様税込)

### 「水仙」コース 6,500円

冷菜五種盛り合わせ  
フカヒレの茶碗蒸し  
海鮮二種と季節野菜の塩炒め  
お肉と茸の粒マスタード炒め  
点心二種  
若鶏の香味揚げ (柚香風味)  
本日のお食事  
デザート

### ランチコース 3,300円

三種前菜  
フカヒレスープ  
主菜二品  
本日の炒飯  
デザート

### 「蓮華」コース 8,500円

冷菜六種盛り合わせ  
特撰フカヒレの茶碗蒸し  
海鮮二種と季節野菜の塩炒め  
神威豚の炒めキノコ添え  
点心二種  
大山鶏の香味揚げ (柚香風味)  
帆立貝柱のチリソース  
本日のお食事  
デザート

※ 表示価格は税込みとなります。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

## 6月のランチメニュー

※入荷・ご予約状況などの都合により、予告なく変更することがございます。  
ご了承くださいませ。

		日替わりランチ	日替わり麺
1	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
2	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
3	月	豚肉と茄子の四川風ピリ辛炒め	五日あんかけ麺(塩味)
4	火	海老と玉子のチリソース	青椒肉絲麺
5	水	イカと野菜の塩味炒め	焦がし葱麺
6	木	回鍋肉	海老と野菜の白湯麺
7	金	揚げ豆腐のピリ辛煮込み	もやしあんかけ麺
8	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
9	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
10	月	花壇風生姜焼き	天津麺(黒酢)
11	火	店休(設備メンテナンス)	店休(設備メンテナンス)
12	水	店休(設備メンテナンス)	店休(設備メンテナンス)
13	木	イカと青菜の塩味炒め	サンラー麺
14	金	豚肉の辛みそ菜炒め	葱チャーシュー麺
15	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
16	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
17	月	海老とキノコのオイスター炒め	焦がし葱麺
18	火	蟹玉(黒酢)	海鮮タンメン
19	水	四川式麻婆豆腐	蒸し鶏のせ麺(柚子塩味)
20	木	白身魚の甘酢あんかけ	豚肉と高菜の炒め麺
21	金	皮付き豚バラと根菜の角煮	海老と野菜の麻辣麺
22	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
23	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
24	月	イカの豆鼓炒め	天津麺(黒酢)
25	火	豚肉ときらげの玉子炒め	サンラー麺
26	水	海老の甘辛炒め	もやしあんかけ麺
27	木	茄子と挽肉のピリ辛煮	鶏肉と白菜のあんかけ麺(塩味)
28	金	イカと小柱、野菜の塩炒め	ジャージャー麺
29	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
30	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー

## 7月のランチメニュー

※入荷・ご予約状況などの都合により、予告なく変更することがございます。  
ご了承くださいませ。

		日替わりランチ	日替わり麺
1	月	海老と玉子のチリソース	青椒肉絲麵
2	火	花壇風生姜焼き	海老と野菜の麻辣麵
3	水	白煮魚の甘辛炒め	焦がし葱麵
4	木	豚肉と茄子の四川風ピリ辛炒め	五目あんかけ麵(塩味)
5	金	イカとキノコのXO醬炒め	葱チャーシュー麵
6	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
7	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
8	月	海老とキノコのオイスター炒め	天津麵(黒酢)
9	火	イカと青菜の塩炒め	ジャージャー麵
10	水	牛バラ肉の花壇式ビーフシチュー	もやしと豚肉のあんかけ麵
11	木	豚肉と野菜の豆鼓炒め	サンラー麵
12	金	海老と玉子の炒め中華あんかけ(醤油味)	蒸し鶏のせ麵(柚子塩味)
13	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
14	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
15	月	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
16	火	イカと小柱と野菜の塩炒め	豚肉と高菜の炒め麵
17	水	蟹玉(黒酢)	海鮮タンメン
18	木	豚肉と茄子のオイスター炒め	焦がし葱麵
19	金	四川式麻婆豆腐	鶏肉と白菜のあんかけ麵(塩味)
20	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
21	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
22	月	茄子と挽肉のピリ辛煮	花壇特製XO醬麵
23	火	皮付き豚バラと根菜の角煮	五目あんかけ麵(塩味)
24	水	五目豆腐	天津麵(黒酢)
25	木	イカの豆鼓炒め	ジャージャー麵
26	金	海老の甘辛炒め	もやしと豚肉のあんかけ麵
27	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
28	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
29	月	回鍋肉	キノコと野菜のあんかけ麵
30	火	海老のフリッター甘酢あん	サンラー麵
31	水	豚肉とキクラゲと玉子の炒め	海老と野菜の白湯麵



花壇  
KADAN

# LUNCH MENU

11:30~14:30 (L.O.14:00)

## 土・日・祝日メニュー

コースメニュー 2名様~8名様にて承ります。(価格:お一人様税込)

ランチコース 3,300円

三種前菜  
フカヒレスープ  
主菜二品  
本日の炒飯  
デザート

「蓮華」コース 8,500円

冷菜六種盛り合わせ  
特撰フカヒレの茶碗蒸し  
海鮮二種と季節野菜の塩炒め  
神威豚の炒めキノコ添え  
点心二種  
大山鶏の香味揚げ(柚香風味)  
帆立貝柱のチリソース  
本日のお食事  
デザート

「水仙」コース 6,500円

冷菜五種盛り合わせ  
フカヒレの茶碗蒸し  
海鮮二種と季節野菜の塩炒め  
お肉と茸の粒マスタード炒め  
点心二種  
若鶏の香味揚げ(柚香風味)  
本日のお食事  
デザート

【 麺・飯 】	五目あんかけ焼きそば	1,980円
	五目湯麺	1,980円
	焦がし葱麺	1,980円
	チャーシュー麺	1,980円
	サンラータン麺	1,980円
	担々麺	1,980円
	玄米の自家製XO醤炒飯	1,980円
	玄米の五目炒飯	1,980円

※ 表示価格は税込みとなります。

※ 仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

夏季限定  
冷麺

# 花壇特選 冷麺

ランチタイム特別価格 2,000円(税込)

サラダ  
デザート  
付き

タレは2種からお選びください  
【甘酢(ゆこう入り)・ゴマ】  
2種ご要望の際は+50円

※ ご提供に少々お時間を頂戴いたします。



ゆこう【柚香】とは？



四国で一番小さな町 上勝町の幻の果実「ゆこう」  
ゆずとだいだいの自然交配種。

当ビル1F DAIKANYAMA GARAGEにて  
2022年GW、大杉隼平写真展「KAMIKATSU」開催  
そのイベントにて「ゆこう」と出会い、  
花壇の冷麺のタレに使用しました。

幻の果実「ゆこう」の風味を、ぜひご賞味ください。