



花壇  
KADAN

# LUNCH MENU

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

土日祝は別メニューです



## スペシャルランチ

フカヒレスープ・点心三種・主菜(本日のランチ,内容については別紙)  
サラダ・デザート 白飯または玄米飯・お漬物 2,500円

### A. 本日のランチ 1,600円

日替わり内容については別紙  
サラダ・スープ・デザート  
白飯または玄米飯・お漬物

### B. ユーリンチー 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  
白飯または玄米飯・お漬物

### 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. 本日のおそば 1,600円

日替わり内容については別紙  
サラダ・デザート ご希望の方に白飯

### 担々麺

1,600円



### 叉焼麺

1,600円



サラダ・デザート ご希望の方に白飯

### ★サイドメニュー (土日祝を除く)

スープをフカヒレスープに変更 500円  
点心三種 600円 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  
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)

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

「水仙」コース 6,500円

冷菜四種盛り合わせ  
フカヒレの茶碗蒸し  
海老とイカと季節野菜の塩炒め  
点心二種  
豚肉と野菜の甘辛炒め  
本日のお食事  
デザート

「蓮華」コース 8,500円

冷菜五種盛り合わせ  
特撰フカヒレの茶碗蒸し  
海老と季節野菜の塩マスタード炒め  
豚肩ロースの甘辛炒め  
点心二種  
鮮魚とタケノコの揚げ物  
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。

# 4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。

		本日のランチ	本日の麺
1	水	花壇風鶏肉のカレー煮込み	青椒肉絲麺 (チンジャオロース麺)
2	木	豚肉と茄子のオイスター炒め	花壇特製XO醬麺
3	金	麻婆茄子	海鮮タンメン
4	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
5	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
6	月	海老のフリッター甘酢あんかけ	焦がし葱麺
7	火	春キャベツの回鍋肉	五日あんかけ麺 (塩味)
8	水	豆腐と蟹肉と小柱の塩煮込み	サンラー麺
9	木	海老と玉子のチリソース	蒸し鶏のせ麺 (柚子塩味)
10	金	豚肉と野菜と春雨の炒め	海老と野菜の白湯麺
11	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
12	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
13	月	豚肉のトゥチィ炒め	天津麺
14	火	ビュッフエ	ビュッフエ
15	水	鶏肉の麻辣煮込み	豚肉ともやしのあんかけ麺 (醤油)
16	木	白身魚のチリソース	ジャージャー麺
17	金	豚肉と玉子とキクラゲの炒め	春キャベツと海老と玉子のあんかけ麺 (塩味)
18	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
19	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
20	月	海老の甘辛炒め	豚の角煮麺
21	火	蟹玉 (黒酢)	五日あんかけ麺 (醤油)
22	水	豚肉と新玉葱のオイスター炒め	麻婆豆腐麺
23	木	鶏肉の甘味噌炒め	海鮮と野菜のあんかけ麺 (塩味)
24	金	海老ニラ玉 (醤油あんかけ)	トマトサンラー麺 (塩味)
25	土	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
26	日	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
27	月	牛スネとトマトの煮込み	海老と野菜の麻辣麺
28	火	ビュッフエ	ビュッフエ
29	水	土・日・祝日メニュー	土・日・祝日メニュー
30	木	鶏肉とじゃが芋のピリ辛炒め	葱チャーシュー麺



花壇  
KADAN

# LUNCH MENU

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

土・日・祝 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)

「梅」コース 4,000円

蒸し鶏サラダ  
イカの塩味炒め  
点心二種  
鶏肉とキノコと野菜のオイスターあんかけ  
本日のお食事  
デザート

「蓮華」コース 8,500円

冷菜五種盛り合わせ  
特撰フカヒレの茶碗蒸し  
海老と季節野菜の塩マスタード炒め  
豚肩ロースの甘辛炒め  
点心二種  
鮮魚とタケノコの揚げ物  
本日のお食事  
デザート

「水仙」コース 6,500円

冷菜四種盛り合わせ  
フカヒレの茶碗蒸し  
海老とイカと季節野菜の塩炒め  
点心二種  
豚肉と野菜の甘辛炒め  
本日のお食事  
デザート



写真はイメージです



## 【 麺・飯 】



担々麺

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醬炒飯	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。