

4月

レストラン フォーシーズン Lunch Calender

4月1日～4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)・・・¥1,200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	若鶏のアルモンド風	炒飯と醤油ラーメン
木	2	豚ロース肉のソテー レッドチェダーチーズソース	天津飯のエビチリソース
金	3	サーモンのスイス風	豚ロース肉のおろしソース
土	4	休業	
日	5		
月	6	ミラノ風ドリア	いろいろミックスフライ
火	7	若鶏もも肉の赤ワイン煮込み	真鱈と揚げ豆腐の餡かけ
水	8	真鱈のフリット チーズリゾット添え	若鶏とアスパラの塩レモン炒め
木	9	ハンバーグステーキとソーセージのミックスグリル	海鮮あんかけ御飯
金	10	とろとろオムライスのシーフードカレー	鶏天井ときつねうどん
土	11	休業	
日	12		
月	13		
火	14		
水	15		
木	16		
金	17		
土	18	休業	
日	19		
月	20	ポークカツカレー	肉味噌焼きそば
火	21	サーモンのフリチュール サラダ仕立て	春キャベツと若鶏の寄せ鍋
水	22	若鶏と春キャベツのクリーム煮 フェットチーネ	海老とじ
木	23	ハンバーグステーキ ベーコンエッグ添え	海鮮あんかけ焼きそば
金	24	オムライスのシーフードクリームソース	クレセント弁当
土	25	休業	
日	26		
月	27	豚ロースのソテー デミトマトソース	海老天井と山菜蕎麦
火	28	春キャベツと真鱈のフリット シェリービネガーソース	豚ロース肉の照り焼き
水	29	休業	
日	30		
日	30	ミートソーススパゲッティと豚カツ	鮭の味噌漬け