

レストランサーラの
8月の限定メニュー

■夏野菜と海老の天ぷら
冷やしざるそば

¥ 1,980 (税込)

のど越しの良い冷たいそばに、海老・季節野菜・茄子などを彩り豊かに揚げた天ぷらを添えました。香り豊かなつゆと薬味で、暑い季節にもさっぱりとお召し上がりいただける夏限定の御膳です。

【ランチ】 ブッフェ料理付

【ディナー】 スープ/サラダ付



涼麺特集



■翡翠包みの彩り冷やし中華
～海老とくらげを添えて～

¥ 1,980 (税込)

海老、くらげ、錦糸玉子、ハム、胡瓜 など彩り豊かな具材を白菜で包み込んだ夏限定の特製冷やし中華です。
お好みの麺とタレでお楽しみください。

①【選べる麺】 たまご麺 or 翡翠麺

②【選べるタレ】 特製醤油ダレ or 濃厚ごまダレ

【ランチ】 ブッフェ料理付

【ディナー】 スープ/サラダ付



■完熟トマト香る
海老と彩り夏野菜の冷製スパゲッティ

¥ 1,980 (税込)

ブリッとした海老と彩り豊かな夏野菜を、甘みと爽やかな酸味が調和したトマトソースで仕上げた夏限定の冷製スパゲッティ。オリーブオイルとパルミジャーノチーズが素材の旨みを引き立て、暑い季節でもさっぱりとお召し上がりいただける Restaurant Sala おすすめの一皿です。

【ランチ】 ブッフェ料理付

【ディナー】 スープ/サラダ付

レストランサーラの7月の限定メニュー

ランチ限定
ドリンクバー
+330円



■夏彩る まぐろの和風ねばとろ丼

¥1,880(税込)

まぐろに、とろろ・納豆・オクラ・錦糸玉子・温泉玉子を盛り合わせた彩り豊かな一品。食感の違いと素材の旨みが織りなす、夏にぴったりの和風丼です。

【ランチ】buffet料理付

【ディナー】ライス/スープ/サラダ付

■三元豚ロースのグリエ ジェノベーゼソース

¥2,280(税込)

香ばしくグリエした三元豚ロースを、爽やかなバジルの香りが広がるジェノベーゼソースで仕上げました。しっとりとした肉の旨みと、彩り野菜が織りなす季節感あふれる一皿です。

【ランチ】buffet料理付

【ディナー】スープ/サラダ付



■豚三枚肉の醤油煮込み

¥2,080(税込)

豚三枚肉を時間をかけて柔らかく煮込み、醤油ベースの特製だれで仕上げました。濃厚な旨みとコクがご飯によく合う人気の一品です。

【ランチ】buffet料理付

【ディナー】ライス/スープ/サラダ付

■彩り野菜と 角切りチキンの旨辛炒め

¥1,880(税込)

ジューシーな角切りチキンを、彩り豊かなパプリカや長ねぎ、筍とともに香ばしく炒め、唐辛子の程よい辛みを効かせた特製旨辛ソースで仕上げました。食欲をそそる香りと奥深い味わいをお楽しみください。

【ランチ】buffet料理付

【ディナー】ライス/スープ/サラダ付

