

多三年美食||4年|+2月素食菜單



主食 主菜 副菜1 副菜2 副菜3 副菜4 湯品 $\star \blacktriangle$ 胚芽飯 香根豆干 青醬百頁 結頭金針花 塔香海茸 白菜鮮菇湯 炸山藥搽X1 玉米凍腐 ▲五味醬素肚 小米飯 泡菜年糕 枸杞菠菜 鳳梨川耳 ▲素丸湯 青菜 ★炸素捲X1 玉米四季 芹香蘿蔔湯 100%果汁 大麥飯 四喜素燥 蜜番薯 薑燒紫茄 香菇冬粉 椒麻豆包 筍香素皮絲 雙色花椰 ▲小兔包X1 豆豉雪裡紅 味噌湯 白醬素熱狗 炒高麗菜 梅汁蕃茄 *五穀飯 紅燒油腐X1 白果芥仁 麵線羹 青菜 6.5 2.3 2.5 *蜜汁 紅藜飯 酸辣豆腐 玉米三色 ▲蘿蔔佃煮 鮮菇水蓮 榨菜金針湯 水 ^里 6.4 2.4 9 燒豆腸 豆腐+竹筍+木耳-煮 水蓮+金針菇-炒 燕麥飯 黑胡椒素排X1 鹹水豆雞 素炒粉絲 碧綠鮮蔬 *芝香海結 素肉骨茶湯 10 蕃茄鮑菇 ★炸素 毛豆 ▲素蟳絲 ▲蘿蔔糕 鍋燒白菜 洋芋濃湯 義麵 麥克雞塊X2 炒百頁 地瓜葉 白芷+太耳+紅蘿蔔−a 蒸 新 経+縣 油-苏 *蕎麥飯 鴛鴦冬瓜 *▲花生烤麩 炒四季豆 ▲烤薯辦 紅燒豆腐 三絲湯 豆奶 ▲海山醬 ▲三杯 蓮子南瓜 炒綠花椰 豆酥炒豆芽 玉米山藥湯 小米飯 15 關東煮 素腰花 ▲★ 五香蘭花干 海带三絲 素炒鮑菇 蕃茄什錦湯 白飯 紅絲腐皮 6.5 2.4 16 *炸芝麻球 胚芽飯 素佛跳牆 ▲紅麴麵腸 ▲紫米丸X1 冬瓜大麥湯 草莓夾心麵包 蕈柄炒高麗 沙茶麵疙瘩 2月3 紅藜飯 紅燒骰子腐 ▲芹香素肚 泡菜年糕 薑絲海茸 烤什錦蔬菜 ▲元宵湯圓 紫米飯 蕃茄豆腐 滷豆包X1 *腰果玉米 *芝香牛蒡 酸菜木耳 薑絲海芽湯 *素佛跳牆 ▲結頭菜湯 油飯 滷雙結 南瓜津白 ▲豆沙包X1 精靈菇綠蔬 ▲★炸 清蒸臭豆腐X1 京醬素肉絲 花椰百匯 香燒紫茄 味噌蘿蔔湯 地瓜飯 馬蹄條X1 臭豆腐X1+毛豆-蒸 茄子+香菜-燒 酸甜 100%果汁 乾煸四季 芹香百匯 小米飯 豆腐什錦 蜜蕃薯 海帶湯 素香魚X1 蘿勒 *照燒 ★▲可樂餅 百頁西蘭花 脆炒甘藍 西式濃湯 結頭金針 X2 青醬麵 嫩油腐 *堅果素雞 ▲銀絲卷X1 紅棗鮮瓜湯 燕麥飯 玉米醬豆腐 金菇海絲 炒脆箔 肉骨茶 *蕎麥飯 ▲芋香烤麩 蓮子芥仁 素螞蟻上樹 脆拌黃芽 酸菜竹筍湯 6.3 2.5 2.6 2.6 811 素皮絲 X 並仁+第 子-者 学教+羊順-妙 紅棗南瓜 玉米飯 糖醋豆干 ▲冬瓜麵輪 香菇白菜 ▲粉肝綠蔬 ●大滷湯 豆奶 胚芽飯 ▲豉汁素蚵 山藥大麥湯 紅仁豆包絲 雙色花椰 ▲五味蒟蒻 鄉村粉絲 6.4 2.7 2.5 2.5 826 *芝麻飯 油烟筲茸 川耳鮮瓜 味噌海芽湯 咖哩三寶齋 ▲赤麴麵腸 四喜栗米 2.5 2.6 2.6 818 青菜 台式炒麵 素牛蒡排X1 滷味 脆炒芽菜 素蠔油紫茄 *乾煸四季 蕃茄豆腐湯 6.2 2.6 2.5 2.4 緬條+高麗菜+香菇 牛苓排X1-炒 大溪 百干+油 百腐-油 芽菜+紅蘿蔔+木耳-★ 茄子+素蠔油-煮 小米飯 薑燒花干 素蟹黃豆腐 白菜滷 大地時蔬 *▲花生海 雙色蘿蔔湯 本菜單含有花生、芝麻、堅果、麩質穀物、豆及其製品,不適合其過敏體質者食用 *