

鮎・ふかひれ・松茸・イベリコ豚など豪華食材の饗宴

読者限定3200円の贅沢ランチ 台場と銀座の「楼蘭」に登場

企画/サンケイリビング新聞社
協力/ホテル グランパシフィック LE DAIBA
www.grandpacific.jp/

◇◇ 広東料理 台場「楼蘭」 ◇◇

美容と健康にも良いといわれるイベリコ豚、コラーゲン豊富なふかひれ煮込みから日替わりの点心まで、“美食同源”の贅沢な味わいを堪能して

◇◇ 広東料理 銀座「楼蘭」 ◇◇

中華スープがベースのグラタンはあっさりしていて、柔らかな鮎と好相性。ふかひれスープ、秋を感じる松茸で、幸せを感じるランチタイムを



ダブルでお得なプレミアムランチ

9月25日は「主婦休みの日」。主婦休みの日を味わえるチャンスです。応援するホテルグランパシフィックLEDA月に続いて2回目の「主IBA」では、高級食材、主婦休みの輪キャンペーンを味わたるランチを、台場と銀座、2つの「楼蘭」を実施します。詳細は左記を参照して。また、リビング読者限定で、プレゼントがたまるのでぜひ用意してください。台場ではイベリコ豚・ふかひれを、銀座では鮎・松茸が堪能でき、通常の土・日曜、祝日も利用OK。2日前までに必ず予約を。

Check

主婦休みの輪キャンペーン

- 1 2つの楼蘭のどちらかでランチを食べてスタンプカードをもらって
- 2 友達・家族にオススメして、スタンプカードを渡してください
- 3 スタンプが2つたると、自分とオススメした人、2人分のプレゼントがもらえます

メニュー

- ◆ 季節の冷菜4種盛り合わせ
- ◆ 本日のふかひれスープ
- ◆ 点心2種盛り合わせ(日替わり)
- ◆ 鮎入りグラタン、海老のトースト揚げ、黒酢の酢豚のプレート盛り合わせ
- ◆ 松茸入り蓮の葉包みチャーハン
- ◆ すましスープ ◆ 杏仁豆腐と中華菓子

メニュー

- ◆ 楼蘭特製前菜の盛り合わせ
- ◆ 蟹肉入りコラーゲンたっぷりふかひれ煮込み
- ◆ 点心2種盛り合わせ(日替わり)
- ◆ イベリコ豚と季節野菜の黒胡椒風味炒め
- ◆ 海鮮入り餡かけご飯 ◆ 彩々デザートの一皿
- ◆ オレンジハーブティー

Present

良質なナチュラルシアバターを高配合した、保湿ケアアイテム「ママバター」シリーズの新製品、スキンケアラインのサンプルをプレゼント



予約・問い合わせ

広東料理 台場「楼蘭」 ☎03(5500)6608

ランチ=11:30~14:30(土・日曜、祝日は15:30まで) 港区台場2-6-1

広東料理 銀座「楼蘭」 ☎03(3575)0787

ランチ=11:00~16:30 中央区銀座5-8-20、銀座コア10階