

## 神戸・中華の味復活



職人：一見恒男



一回かじるだけで  
自然と笑顔になる美味しさ



引き換えは正面入り口横



- 手作り特製豚まん
  - サラダ（特製ドレッシング）
  - デザート
  - お野菜たっぷりのスープ（日替り）
  - コーヒーor玄米コーヒーor皆生温泉の水
  - カラダハツラツ玄酢バーモント
- ※メニューは時候により変わることがあります。

-前日までにフロントにお申し付け下さい-

# 500 yen

### こだわりポイント

レスパール藤ヶ鳴で大好評の  
手作り豚まんは、岡山県特産の  
ピーチポークロース肉を贅沢に  
キザミ、また淡路島産の玉葱や  
、国産の椎茸を具材に、そして  
海老の旨味を出した合成着色料  
や保存剤を使用していない安心  
安全な豚まんに仕上げておりま  
す。

# ベネフィットの チャイナモーニング