

Gu-O

ゲーオ

Lunch Menu

ふかひれ Gu-O セット

1名様 3,850円 (税込)

お好みの「粥ベジ」で仕上げたふかひれスープと
Gu-O オリジナルの和中華ディッシュを楽しむ Gu-O おすすめセットです。



前菜	本日のタパスプレート
点心	本日の点心 2 種
スープ	ふかひれの粥ベジスープ [5 種から 1 種お選びください]
和中華ディッシュ	<p>① Gu-O 特製酢豚 やわらかく煮込んだ豚肉をカリッと揚げ、ナツメを加えたフルーティーな甘酢ソースで仕上げました。季節野菜もたっぷり楽しめる一品です。</p> <p>② 和中華海老チリ、トマトソース 桜海老を隠し味にしたチリソースにドライトマトを加えた和風の海老チリはごはんにもパンにもよく合います。</p> <p>③ 鹿児島産黒毛和牛のチャイニーズシチュー (+550 円) 和牛のやわらかな食感と深いうまみを引き出す香料煮。じっくり煮込んだ根菜も味わい深い一皿です。</p> <p>④ 調理長のおすすめ料理 (係の者がご説明します) Gu-O ならではの和中華料理のスペシャリテをお楽しみください。</p>
お食事	セサミパン または 五豆五穀米 +550 円で魯肉飯に変更できます
デザート	本日のデザート

マーラー和牛セット

1名様 3,300円 (税込)

和牛のうまみを堪能できる自家製卵細麵を使用。
程よい四川風の辛味も魅力です。



前菜	本日のタパスプレート
スープ	粥ベジスープ [5 種から 1 種お選びください]
お食事	和牛のマーラー飯 または 和牛のマーラー麺 うまみを残してやわらかく火を通したローストビーフ風和牛としっかり煮込んだ和牛の四川風香料煮を和ハーブサラダと共に楽しみいただけます。
デザート	豆乳風味のやわらか杏仁豆腐

粥ベジスープ [1 種お選びください]	
① 白 塩麴と白大根 穏やかな塩麴のうまみに白大根のまろみ加わりました。
② 緑 パクチーとほうれん草 パクチー好きにはたまらないパンチの利いた香りです。
③ 黄 南瓜ととうがらし とうがらしの鋭い辛味を南瓜のあまみが包みこみます。
④ 赤 ビーツとドライトマト ポリフェノールたっぷりの“ビーツ”にドライトマトの旨味が溶け込みます。
⑤ 茶 ポルチーニとモリユ ポルチーニとモリユの濃厚な旨味に中国醤油を加えました。

ランチタイム
おすすめ
ドリンク



飲むサラダ 体に元気をチャージ!
本日の野菜たっぷりスムージー
550円 (税込)

ルーロウ
魯肉セット

1名様 2,750円(税込)

人気の魯肉飯を
お好きな粥ベジスープと共にお楽しみください。



前菜	本日のタパスプレート
スープ	粥ベジスープ [5種から1種お選びください]
お食事	三元豚の魯肉飯
デザート	豆乳風味のやわらか杏仁豆腐

粥ベジスープ [1種お選びください]

- ① 白 塩麴と白大根 穏やかな塩麴のうまみに白大根のまろみが変わりました。
- ② 緑 パクチーとほうれん草 パクチー好きにはたまらないパンチの利いた香りです。
- ③ 黄 南瓜ととうがらし とうがらしの鋭い辛味を南瓜のあまみが包みこみます。
- ④ 赤 ビーツとドライトマト ポリフェノールたっぷりの“ビーツ”にドライトマトの旨味が溶け込みます。
- ⑤ 茶 ポルチーニとモリーユ ポルチーニとモリーユの濃厚な旨味に中国醤油を加えました。

ランチタイム
おすすめ
ドリンク



飲むサラダ 体に元気をチャージ!
本日の野菜たっぷりスムージー
550円(税込)

麺・ご飯

自家製卵細麺を使った人気中華麺です。

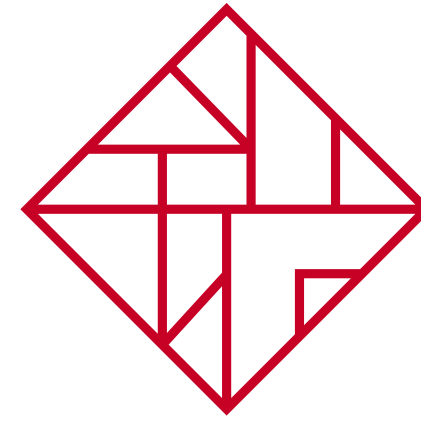


- 1. 牛肉アスター麺、Gu-O 風 2,200円(税込)
- 2. 海老ワンタンと野菜の五目麺 2,200円(税込)
- 3. 担担麺 1,760円(税込)
- 4. 海老とたっぷり野菜のあんかけ焼きそば 1,980円(税込)
- 5. 魯肉飯 1,760円(税込)

Plus1

プラスワンメニュー

- 1. 海老蒸し餃子 1個 330円(税込)
- 2. 焼き小籠包 1個 330円(税込)
- 3. アボカドと海老の春巻 1本 385円(税込)
- 4. ミニ豆乳風味の杏仁豆腐 1個 330円(税込)



Gu-O

ゲーオ

Lunch Hot Pot Menu



粥ベジ鍋タパスコース

中国の粥鍋をもとにポタージュのようにゆるい自然なとろみをつけた
色鮮やかな野菜のスープ「粥ベジ」で
きのこ野菜をたっぷり楽しむ鍋料理と和中華タパスのコースです。

ランチ粥ベジ鍋コース

2名様より承ります

1名様 4,400円(税込)

- 本日のタパスプレート
- きのこ7種盛り合わせ
- リボン野菜4種
- 葉野菜3種
- 湯葉1種
- お食事・本日のデザート



鍋追加メニュー

豚肉	880円(税込)	リボン野菜2種盛り	550円(税込)
合鴨	990円(税込)	リボン野菜4種盛り	770円(税込)
鹿児島産黒毛和牛	2,200円(税込)	本日の青野菜単品	550円(税込)
肉三種盛り合わせ	2,200円(税込)	香菜	550円(税込)
真鯛	880円(税込)	カラフルトマト	550円(税込)
海老	880円(税込)	湯葉	550円(税込)
帆立貝	1,100円(税込)	青菜の海老ワンタン(4個)	660円(税込)
ふかひれ(胸びれ)	2,200円(税込)	さつまいも春雨	550円(税込)
きのこ3種盛り	1,100円(税込)	黒米おこげ	550円(税込)
きのこ7種盛り	1,650円(税込)	粥ベジ(追加)	550円(税込)

肉グーオ

2名様より承ります

1名様 8,800円(税込)

- 和中華タパス8種盛り合わせ
- 大山鶏のパリパリ揚げ、
柚子と生姜の香り
- きのこ7種盛り合わせ
- リボン野菜4種・葉野菜3種
- 湯葉1種
- 鹿児島産黒毛和牛・合鴨・豚肉
- お食事・本日のデザート



写真は2名様用のイメージです

1名様 8,800円(税込)

海鮮グーオ

2名様より承ります

- 和中華タパス8種盛り合わせ
- 帆立貝と海老の炒め、
トリュフの香り
- きのこ7種盛り合わせ
- リボン野菜4種・葉野菜3種
- 湯葉1種
- 真鯛・帆立貝・海老
- お食事・本日のデザート



写真は2名様用のイメージです

※粥ベジスープの追加は、追加料金を頂戴いたします。スタッフにお申し付けください。

ふかひれグーオ

2名様より承ります

1名様 11,000円(税込)

- ・和中華タパス 8種盛り合わせ
- ・きのこ7種盛り合わせ ・リボン野菜4種 ・葉野菜3種 ・湯葉1種
- ・ふかひれ (1名様1枚ご用意します)
- ・鹿児島産黒毛和牛 ・真鯛 ・帆立貝 ・海老
- ・お食事 ・本日のデザート



※粥ベジスープの追加は、追加料金を頂戴いたします。スタッフにお申し付けください。