

9月ランチカレンダー〈後半〉

※●印は辛い味付けです。



日付
A (1,200円) 税抜
B (1,000円) 税抜
C (800円) 税抜

A. B. Cいずれか1品
 チョイスに、
 ライス・スープ・
 サラダ・漬物・
 デザート
 (杏仁豆腐または
 コーヒー)
 が付きます。

※上記価格は税務価格です。別途消費税を頂戴いたします。

日	月	火	水	木	金	土	
						16 A ホタテ貝柱のチリソース煮 ● (ソース ガンシャオ) B 殻付きエビと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) C 牛肉とピーマンの炒め	17 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナアユー) B 牛ヒレ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) C 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンポー)
						18 A ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) B 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) C 蒸し鶏と野菜のマスタードソース和え (ソース ジェーモー)	19 A 鯛のヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) B 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) C スブタ
25 A ● 牛ステーキ肉の豆板醤炒め (ソース ジャアサン) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) C 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	26 A ● 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B 白身魚の醤油煮込み (ソース ホンソウ) C ● ホイコーロー	27 ごめんなさい。 おやすみです...	28 A ● ホタテ貝柱のヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) B 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナアユー) C ● 鶏肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン)	29 A ● 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナアユー) B ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) C ● エビのあっさり炒め (ソース チンツォー)	30 A ● 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) B ● 殻付きエビのチリソース煮 (ソース ガンシャオ) C 牛肉とタマネギの炒め		