

# 12月ランチカレンダー〈前半〉



日付
<b>A</b> (1,200円) 税抜
<b>B</b> (1,000円) 税抜
<b>C</b> (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。

※●印は辛い味付けです。

※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
				1 A 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツォー) C 牛肉とタマネギの炒め	2 A 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) B 八宝菜 C 鶏肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	3 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー) B ● 牛ヒレ肉の山椒風味炒め (ソース ガンベン) C 豚肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)
4 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 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) C ● 牛肉のピリ辛ブラックビーンズ炒め (ソース ドースーラー)	5 A ● 鯛の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B 紋甲イカ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	6 A ホタテ貝柱のクリーム炒め (ソース ナァユー) B ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) C ● 鶏肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)	7 A ● 牛ステーキ肉のXO醤炒め B 殻付きエビの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) C スブタ	8 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー) B 八宝菜 C ● ホイコーロー	9 A ● 鯛の豆板醤炒め (ソース ジャアサン) B 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) C 牛肉とタマネギの炒め	10 A ホタテ貝柱のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツォー) C ● 鶏肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン)
11 A 牛ステーキ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンポー) B ● 紋甲イカの豆板醤炒め (ソース ジャアサン) C ベーコンと中国野菜の炒め	12 A ● 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) C 豚肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	13 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 ● 紋甲イカの四川風炒め (ソース ゴンボウ) C スブタ	14 A 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) B 殻付きエビのカレー風味炒め (ソース カーリー) C ● 鶏肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン)	15 A ● ホタテ貝柱のチリソース煮 (ソース ガンシャオ) B 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) C ● 牛肉のピリ辛ブラックビーンズ炒め (ソース ドースーラー)		