

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