

12月ランチカレンダー〈後半〉



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。

※●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
					16 A ● 牛ステーキ肉のXO醤炒め B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツォー) C ● 鶏肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)	17 A 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) B ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) C ● ホイコーロー
18 A ● 海鮮の四川風炒め (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 牛肉とタマネギの炒め	19 A 牛ステーキ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンボー) B ● 殻付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) C スブタ	20 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 ガンペン) C ● ベーコンと中国野菜の炒め	21 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 ● 殻付きエビの豆板醤炒め (ソース ジャアサン) C ● 牛肉とピーマンの炒め	22 A ● 鯛の豆板醤炒め (ソース ジャアサン) B 八宝菜 C ● 鶏肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン)	23 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 ● ホイコーロー	24 A ● 鯛の四川風炒め (ソース ゴンボウ) 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)
25 A ● 牛ステーキ肉のXO醤炒め B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツォー) C ● 鶏肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)	26 A ● ホタテ貝柱のチリソース煮 (ソース ガンシャオ) B ● 牛ヒレ肉の山椒風味炒め (ソース ガンペン) C ● ベーコンと中国野菜の炒め	27 A 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) B ● 殻付きエビの豆板醤炒め (ソース ジャアサン) C ● 牛肉とタマネギの炒め	28 A ● 鯛の豆板醤炒め (ソース ジャアサン) B 紋甲イカと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) C ● ホイコーロー	29 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 ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) C スブタ	30 A ● 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B ● 殻付きエビのカレー風味炒め (ソース カーリー) C ● 牛肉とピーマンの炒め	お休みです 今年1年有難うございました。 来年も宜しくお願い致します。