



中国小皿料理

12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
チヨイスに、
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	17
					A 牛ステーキ肉のXO醤炒め (ソース ゴンボウ) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) C 鶏肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)	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	19	20	21	22	23	24
A 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B 納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	A 牛ステーキ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンボウ) B 膜付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) C スブタ	A 納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	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 膜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	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)	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 納甲イカの四川風炒め (ソース ゴンボウ) C ホイコーロー	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	26	27	28	29	30	
A 牛ステーキ肉のXO醤炒め (ソース ゴンボウ) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) C 鶏肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)	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	A 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) B 膜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	A 鯛の豆板醤炒め (ソース ジャアサン) B 納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	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	A 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B 膜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。