

2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 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナユウ) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツウ) C ●ホイコーロー	17 A ●ホタテ貝柱のエスニック炒め (ソース ユイシャン) B トンポーロー C 牛肉とピーマンの炒め	18 A 鯛のヒスイソース炒め (ソース チャンジョウ) B ●紋甲イカのXO醬炒め C 鶏肉のカレー風味炒め (ソース カーリー)
19 A ホタテ貝柱のあっさり炒め (ソース チンツォウ) B 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め (ソース ハオユー) C ●バンバンジー	20 A ●牛ステーキ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) B 紋甲イカのヒスイソース炒め (ソース チャンジョウ) C 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンボウ)	21  ごめんなさい。 おやすみです...	22 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 ●ホイコーロー	23 A ●ホタテ貝柱のチリソース煮 (ソース ガンジャオ) B ●殻付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) C スブタ	24 A 牛ステーキ肉のカレー風味炒め (ソース カーリー) B 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナユウ) C ●豚肉と雪菜のピリ辛炒め (ソース ゴンボウ)	25 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナユウ) B トンポーロー C ●エビのエスニック炒め (ソース ユイシャン)
26 A 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォウ) B ●紋甲イカのXO醬炒め C 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドーサー)	27 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 牛肉とピーマンの炒め	28  ごめんなさい。 おやすみです...	