

9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。

※上記価格は税別価格です。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 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンボー)
17 A ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) B 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) C 蒸し鶏と野菜のマスタードソース和え (ソース ジェーモー)	18 A 鯛のヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) B 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) C スブタ	19  ごめんなさい。 おやすみです...	20 A ホタテ貝柱ピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースラー) B トンポーロー C 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	21 A 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) B ● 牛ヒレ肉のXO醤炒め C ● エビのエスニック炒め (ソース ユイシャン)	22 A 牛ステーキ肉のオイスターソース炒め (ソース ハオユー) B 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) C ● ホイコーロー	23 A ● ホタテ貝柱のチリソース煮 (ソース ガンシャオ) B ● 殻付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) C 牛肉とタマネギの炒め
24 A ● 牛ステーキ肉の豆板醤炒め (ソース ジャアサン) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) C 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	25 A ● 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) B 白身魚の醤油煮込み (ソース ホンソウ) C 牛肉とピーマンの炒め	26  ごめんなさい。 おやすみです...	27 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 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) C ● 鶏肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン)	28 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー) B ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) C ● エビのあっさり炒め (ソース チンツォー)	29 A 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) B ● 殻付きエビのチリソース煮 (ソース ガンシャオ) C 牛肉とタマネギの炒め	30 A ● ホタテ貝柱のエスニック炒め (ソース ユイシャン) B 牛ヒレ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンボー) C ● ホイコーロー