

11月ランチカレンダー〈前半〉

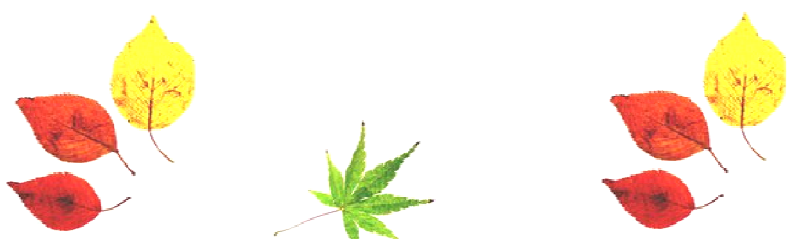




日付
A (1,200円) 税抜
B (1,000円) 税抜
C (800円) 税抜

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
				1 A 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) B 紋甲イカの四川風炒め (ソース ゴンボウ) ● C 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	2 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 スブタ	3 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 紋甲イカと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) C 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)
4 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 五目のピリ辛ソース和え ● (ソース マーラー)	5 A 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) B 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンペン) C 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	6 ごめんなさい、  おやすみです...	7 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー) B 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) C 豚肉と雪菜のピリ辛炒め ● (ソース ゴンボウ)	8 A 牛ステーキ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンポー) B 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) C スブタ	9 A ホタテ貝柱のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースーラー) B 殻付きエビと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) C 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	10 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 エビのエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)
11 A 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) B 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンペン) C バンバンチー ●	12 A 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー) 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	13 ごめんなさい、  おやすみです...	14 A 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) 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	15 A ホタテ貝柱のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースーラー) 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 ●	