

11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 鯛の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) B トンポーロー C 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	17 A ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) B 紋甲イカの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) C 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンポー)
18 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 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)	19 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 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) C スブタ	20 ごめんなさい、 おやすみです...	21 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 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	22 A 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) B 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンペン) C 豚肉と雪菜のピリ辛炒め ● (ソース ゴンボウ)	23 A ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) 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)	24 A 鯛の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) B トンポーロー C 牛肉とピーマンの炒め	
25 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 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) C 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	26 A 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) 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 ●	27 ごめんなさい、 おやすみです...	28 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 紋甲イカの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) C エビのエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	29 A ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) B 殺付きエビと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) C 牛肉とピーマンの炒め	30 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 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンポー)		