

中国小皿料理



# 12月日替わりランチカレンダー<前半>



日付	税別
A	(1,200円)
B	(1,000円)
C	(800円)

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
						<b>1</b> <b>A</b> 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) <b>C</b> 牛肉とタマネギの炒め
<b>2</b> <b>A</b> 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) <b>C</b> 牛肉のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースラー)	<b>3</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 紋甲イカと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) <b>C</b> 鶏肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	<b>4</b> <b>A</b> ホタテ貝柱のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースラー) <b>B</b> 牛ヒレ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <b>C</b> ベーコンと中国野菜の炒め	<b>5</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉のXO醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> 殻付きエビの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>C</b> スブタ	<b>6</b> <b>A</b> 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナアユー) <b>B</b> 八宝菜 <b>C</b> ホイコーロー ●	<b>7</b> <b>A</b> 鯛の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナアユー) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め	<b>8</b> <b>A</b> ホタテ貝柱のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー) <b>B</b> 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンベン) <b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)
<b>9</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンポウ) <b>B</b> 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>C</b> ベーコンと中国野菜の炒め	<b>10</b> <b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 牛ヒレ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <b>C</b> 豚肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	<b>11</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉のカレー風味炒め (ソース カーリー) <b>B</b> 紋甲イカの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>C</b> スブタ	<b>12</b> <b>A</b> 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 殻付きエビのカレー風味炒め (ソース カーリー) <b>C</b> 鶏肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	<b>13</b> <b>A</b> 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) <b>C</b> 牛肉のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースラー)	<b>14</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉のXO醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) <b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>15</b> <b>A</b> 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 牛ヒレ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <b>C</b> ホイコーロー