

# 1月ランチカレンダー〈後半〉



|                      |
|----------------------|
| 日付                   |
| <b>A (1,200円) 税抜</b> |
| <b>B (1,000円) 税抜</b> |
| <b>C (800円) 税抜</b>   |

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<br><b>A</b> ホタテ貝柱の豆板醤炒め<br>● (ソース ジャアサン)<br><b>B</b> トンポーロー<br><b>C</b> 鶏肉のエスニック炒め<br>● (ソース ユイシャン)  | 17<br><b>A</b> 鯛と黄ニラの香り炒め<br>(ソース チンツォー)<br><b>B</b> 豚ヒレ肉のエスニック炒め<br>● (ソース ユイシャン)<br><b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め                 | 18<br><b>A</b> 海鮮のあっさり炒め<br>(ソース チンツォー)<br><b>B</b> 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け<br>(ソース ユウリン)<br><b>C</b> ホイコーロー<br>●                       | 19<br><b>A</b> 鯛のヒスイソース炒め<br>(ソース チャンジョー)<br><b>B</b> 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め<br>(ソース ハオユー)<br><b>C</b> 鶏肉の四川風炒め<br>● (ソース ゴンボウ) |
| 20<br><b>A</b> 牛ステーキ肉の豆板醤炒め<br>● (ソース ジャアサン)<br><b>B</b> 紋甲イカのクリーム炒め<br>(ソース ナユー)<br><b>C</b> スブタ                         | 21<br><b>A</b> 海鮮の四川風炒め<br>● (ソース ゴンボウ)<br><b>B</b> 白身魚の甘酢あん炒め<br>(ソース タンツー)<br><b>C</b> 鶏肉のブラックビーンズ炒め<br>(ソース ドースー) | 22<br>ごめんなさい、<br><br>おやすみです... | 23<br><b>A</b> 鯛の四川風炒め<br>● (ソース ゴンボウ)<br><b>B</b> 殺付きエビのカレー風味炒め<br>(ソース カーリー)<br><b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め   | 24<br><b>A</b> ホタテ貝柱のブラックビーンズ炒め<br>(ソース ドースー)<br><b>B</b> 紋甲イカの豆板醤炒め<br>● (ソース ジャアサン)<br><b>C</b> ホイコーロー<br>●             | 25<br><b>A</b> 牛ステーキ肉のカレー風味炒め<br>(ソース カーリー)<br><b>B</b> 殺付きエビと黄ニラの香り炒め<br>(ソース チンツォー)<br><b>C</b> 鶏肉のエスニック炒め<br>● (ソース ユイシャン) | 26<br><b>A</b> ホタテ貝柱の豆板醤炒め<br>● (ソース ジャアサン)<br><b>B</b> 紋甲イカの四川風炒め<br>● (ソース ゴンボウ)<br><b>C</b> 牛肉とタマネギの炒め                |
| 27<br><b>A</b> 海鮮のあっさり炒め<br>(ソース チンツォー)<br><b>B</b> 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め<br>(ソース ハオユー)<br><b>C</b> エビのエスニック炒め<br>● (ソース ユイシャン) | 28<br><b>A</b> 鯛と黄ニラの香り炒め<br>(ソース チンツォー)<br><b>B</b> 豚ヒレ肉のエスニック炒め<br>● (ソース ユイシャン)<br><b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め            | 29<br>ごめんなさい、<br><br>おやすみです... | 30<br><b>A</b> 海鮮の四川風炒め<br>● (ソース ゴンボウ)<br><b>B</b> 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け<br>(ソース ユウリン)<br><b>C</b> ホイコーロー<br>● | 31<br><b>A</b> 牛ステーキ肉の豆板醤炒め<br>● (ソース ジャアサン)<br><b>B</b> 白身魚の甘酢あん炒め<br>(ソース タンツー)<br><b>C</b> 鶏肉のブラックビーンズ炒め<br>(ソース ドースー) |   |  |