

# 2月ランチカレンダー〈後半〉






日付
<b>A</b> (1,200円) 税抜
<b>B</b> (1,000円) 税抜
<b>C</b> (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
						<b>16</b> <b>A</b> 鯛のヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) <b>B</b> ● 紋甲イカのXO醤炒め <b>C</b> 鶏肉のカレー風味炒め (ソース カーリー)
<b>17</b> <b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め (ソース ハオユー) <b>C</b> ● バンバンチー	<b>18</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <b>B</b> 紋甲イカのヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) <b>C</b> スブタ	<b>19</b>  ごめんなさい、 おやすみです...	<b>20</b> <b>A</b> 鯛の四川風炒め ● (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> ● ホイコーロー	<b>21</b> <b>A</b> ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <b>B</b> 殻付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) <b>C</b> 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	<b>22</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> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) <b>C</b> ● 豚肉と雪菜のピリ辛炒め (ソース ゴンボウ)	<b>23</b> <b>A</b> 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー) <b>B</b> ● 豚ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め
<b>24</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> ● 紋甲イカのXO醤炒め <b>C</b> 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	<b>25</b> <b>A</b> ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <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> ● ホイコーロー	<b>26</b>  ごめんなさい、 おやすみです...	<b>27</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉のXO醤炒め ● (ソース チャンジョー) <b>B</b> 紋甲イカのヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) <b>C</b> 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンボウ)	<b>28</b> <b>A</b> 鯛の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 牛ヒレ肉のオイスターソース炒め (ソース ハオユー) <b>C</b> スブタ	