

# 4月ランチカレンダー〈後半〉







日付  
**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	
		16 ごめんなさい、  おやすみです...	17 <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> 殻付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) <b>C</b> スブタ	18 <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> 牛ヒレ肉と青菜の炒め (ソース ハオユー) <b>C</b> 豚肉のエスニック炒め (ソース ユイジャン)	19 <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> 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)	20 <b>A</b> 鯛の四川風炒め (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 紋甲イカの豆板醤炒め (ソース ジャアサン) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め	
		21 <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> トンポーロー <b>C</b> 鶏肉の豆板醤炒め (ソース ジャアサン)	22 <b>A</b> ホタテ貝柱のエスニック炒め (ソース ユイジャン) <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> スブタ	23 ごめんなさい、  おやすみです...	24 <b>A</b> 牛ステーキ肉のXO醤炒め (ソース ナァユー) <b>B</b> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) <b>C</b> 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンボー)	25 <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 ユイジャン) <b>C</b> 豚肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	26 <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> 殻付きエビと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー) <b>C</b> 牛肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)
27 <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> 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	28 <b>A</b> ホタテ貝柱のエスニック炒め (ソース ユイジャン) <b>B</b> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め	29 <b>A</b> 牛ステーキ肉のXO醤炒め (ソース ナァユー) <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> ホイコーロー	30 ごめんなさい、  おやすみです...			