

# 5月ランチカレンダー〈後半〉

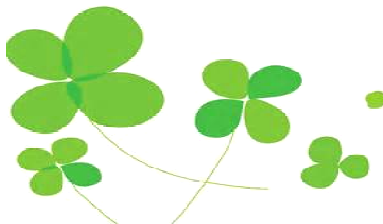
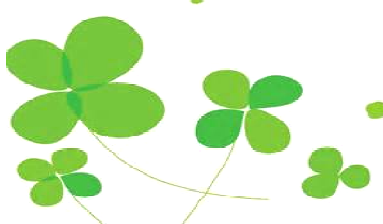




日付
<b>A</b> (1,200円) 税抜
<b>B</b> (1,000円) 税抜
<b>C</b> (800円) 税抜

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)

※●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> 牛ステーキ肉の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> 殻付きエビのチリソース煮 ● (ソース ガンシャオ) <b>C</b> 鶏肉とピーマンの炒め	<b>17</b> <b>A</b> 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) <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> 牛肉とタマネギの炒め	<b>18</b> <b>A</b> 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 紋甲イカのネギ風味炒め (ソース ツォンポー) <b>C</b> 豚肉とモヤシのピリ辛炒め ● (ソース ゴンボウ)
<b>19</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> トンポーロー <b>C</b> バンバンジー ●	<b>20</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> 殻付きエビの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>C</b> スブタ	<b>21</b> ごめんなさい、  おやすみです...	<b>22</b> <b>A</b> 鯛の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> 牛ヒレ肉と青菜の炒め (ソース ハオユー) <b>C</b> 鶏肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	<b>23</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> 牛肉とピーマンの炒め	<b>24</b> <b>A</b> 牛ステーキ肉の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> 紋甲イカのネギ風味炒め (ソース ツォンポー) <b>C</b> ホイコーロー ●	<b>25</b> <b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 殻付きエビのチリソース煮 ● (ソース ガンシャオ) <b>C</b> 牛肉とタマネギの炒め		
<b>26</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> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) <b>C</b> 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	<b>27</b> <b>A</b> 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 牛ヒレ肉と青菜の炒め (ソース ハオユー) <b>C</b> 豚肉とモヤシのピリ辛炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>28</b> ごめんなさい、  おやすみです...	<b>29</b> <b>A</b> 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> トンポーロー <b>C</b> 鶏肉とピーマンの炒め	<b>30</b> <b>A</b> 鯛の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <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> 牛肉とタマネギの炒め	<b>31</b> <b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 殻付きエビのチリソース煮 ● (ソース ガンシャオ) <b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	