

# 9月ランチカレンダー〈後半〉






日付
<b>A (1,200円)</b>
<b>B (1,000円)</b>
<b>C (800円)</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	
	<b>16</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> 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>C</b> スブタ	<b>17</b> ごめんなさい、  おやすみです...	<b>18</b> <b>A</b> ホタテ貝柱ピリキブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースーラー) <b>B</b> トンポーロー <b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>19</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XO醤炒め <b>C</b> ● エビのエスニック炒め (ソース ユイシャン)	<b>20</b> <b>A</b> ● 牛ステーキ肉のオイスターソース炒め (ソース ハオユー) <b>B</b> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) <b>C</b> ● ホイコーロー	<b>21</b> <b>A</b> 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 殻付きエビの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>C</b> 牛肉とタマネギの炒め	
<b>22</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> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) <b>C</b> 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)	<b>23</b> <b>A</b> ● 海鮮の四川風炒め (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 白身魚の醤油煮込み (ソース ホンソウ) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め	<b>24</b> ごめんなさい、  おやすみです...	<b>25</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> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー) <b>C</b> ● 鶏肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン)	<b>26</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> ● 牛ヒレ肉のエスニック炒め (ソース ユイシャン) <b>C</b> ● エビのあっさり炒め (ソース チンツォー)	<b>27</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> ● 殻付きエビの四川風炒め (ソース ゴンボウ) <b>C</b> 牛肉とタマネギの炒め	<b>28</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> 牛ヒレ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンポー) <b>C</b> ● ホイコーロー	
<b>29</b> <b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> トンポーロー <b>C</b> ● 鶏肉の四川風炒め (ソース ゴンボウ)	<b>30</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 ナァユー) <b>C</b> ● エビのエスニック炒め (ソース ユイシャン)	