

# 10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
			16 <b>A</b> 鯛の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>B</b> 牛ヒレ肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー) <b>C</b> スブタ	17 <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> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) <b>C</b> 牛肉とタマネギの炒め	18 <b>A</b> 鯛と黄ニラの香り炒め (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)	19 <b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> 殻付きエビの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め
			20 <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> 紋甲イカのヒスイソース炒め (ソース チャンジョー) <b>C</b> バンバンチー ●	21 <b>A</b> 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <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> スブタ	22  ごめんなさい、 おやすみです...	23 <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> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツー) <b>C</b> 鶏肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)
27 <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> 鶏の唐揚げ 甘酢ソース掛け (ソース ユウリン) <b>C</b> ● エビのエスニック炒め (ソース ユイシャン)	28 <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 ナアユー) <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め	29  ごめんなさい、 おやすみです...	30 <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> 牛肉とタマネギの炒め	31 <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 ジャンボー)		