

# 11月ランチカレンダー〈前半〉



日付
<b>A (1,200円)</b> 税抜
<b>B (1,000円)</b> 税抜
<b>C (800円)</b> 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
					1	2
					<b>A</b> 鯛と黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー)	<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> 牛ヒレ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	<b>B</b> 紋甲イカと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー)
					<b>C</b> スブタ	<b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)
3	4	5	6	7	8	9
<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>A</b> 鯛のあっさり炒め (ソース チンツォー)	ごめんなさい、  おやすみです...	<b>A</b> 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナァユー)	<b>A</b> 牛ステーキ肉のネギ風味炒め (ソース ツォンポー)	<b>A</b> ホタテ貝柱のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースーラー)	<b>A</b> 鯛の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)
<b>B</b> トンポーロー	<b>B</b> 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンペン)		<b>B</b> 白身魚の甘酢あん炒め (ソース タンツォー)	<b>B</b> 紋甲イカの豆板醬炒め ● (ソース ジャアサン)	<b>B</b> 殺付きエビと黄ニラの香り炒め (ソース チンツォー)	<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> 五目のピリ辛ソース和え ● (ソース マーラー)	<b>C</b> 鶏肉のブラックビーンズ炒め (ソース ドースー)		<b>C</b> 豚肉と雪菜のピリ辛炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>C</b> スブタ	<b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>C</b> エビのエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)
10	11	12	13	14	15	
<b>A</b> 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー)	ごめんなさい、  おやすみです...	ごめんなさい、  おやすみです...	<b>A</b> 海鮮の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>A</b> ホタテ貝柱のピリ辛ブラックビーンズ炒め ● (ソース ドースーラー)	<b>A</b> 鯛の豆板醬炒め ● (ソース ジャアサン)	
<b>B</b> 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンペン)			<b>B</b> 牛ヒレ肉のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン)	<b>B</b> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナァユー)	<b>B</b> トンポーロー	
<b>C</b> バンバンヂー ●			<b>C</b> スブタ	<b>C</b> ホイコーロー ●	<b>C</b> 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	