

# 11月ランチカレンダー〈後半〉

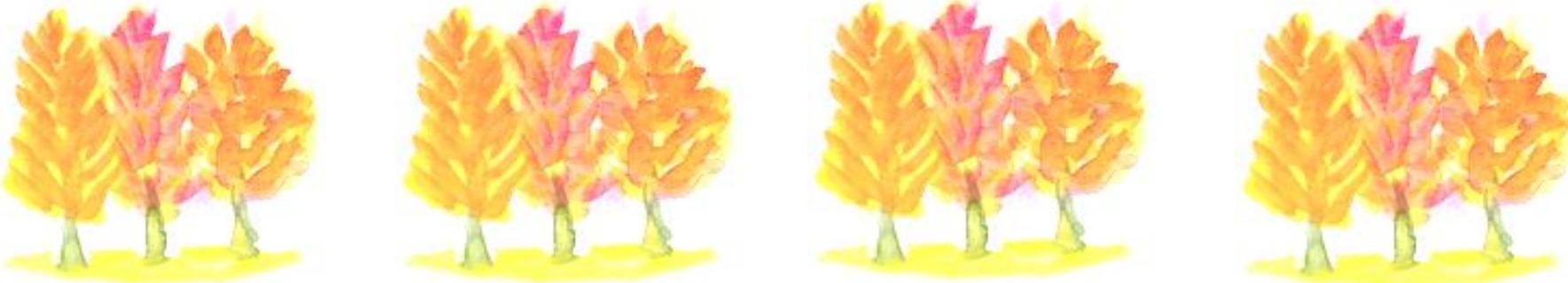


日付  
**A (1,200円)** 税抜  
**B (1,000円)** 税抜  
**C (800円)** 税抜

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)  
 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> ホタテ貝柱のエスニック炒め ● (ソース ユイシャン) <b>B</b> 紋甲イカの四川風炒め ● (ソース ゴンボウ) <b>C</b> 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンボー)
<b>17</b> <b>A</b> 鯛の四川風炒め ● (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> 蒸し鶏と野菜のマスタードソース和え (ソース ジューモー)	<b>18</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> 紋甲イカの豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>C</b> スブタ	<b>19</b> ごめんなさい、  おやすみです...	<b>20</b> <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>B</b> 紋甲イカのクリーム炒め (ソース ナユー) <b>C</b> 鶏肉の四川風炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>21</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> 牛ヒレ肉の山椒風味炒め ● (ソース ガンペン) <b>C</b> 豚肉と雪菜のピリ辛炒め ● (ソース ゴンボウ)	<b>22</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> 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> 鯛の豆板醤炒め ● (ソース ジャアサン) <b>B</b> トンポーロー <b>C</b> 牛肉とピーマンの炒め
<b>24</b> <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>B</b> ● 紋甲イカの豆板醤炒め (ソース ジャアサン) <b>C</b> ● 牛肉の甘味噌炒め (ソース チンジャン)	<b>25</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> ● 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	<b>26</b> ごめんなさい、  おやすみです...	<b>27</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)	<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> ● 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> ● 牛肉とピーマンの炒め	<b>29</b> <b>A</b> ● 紋甲イカとウニのミルク炒め (ソース ナユー) <b>B</b> ● 牛ヒレ肉の山椒風味炒め (ソース ガンペン) <b>C</b> ● 鶏肉の甘味噌炒め (ソース ジャンボー)	<b>30</b> <b>A</b> ● 海鮮のあっさり炒め (ソース チンツォー) <b>B</b> ● 殻付きエビの豆板醤炒め (ソース ジャアサン) <b>C</b> ● 豚肉と雪菜のピリ辛炒め (ソース ゴンボウ)