

2024年4月

「味彩ランチ」 ¥2,500

Lunch 「Ajjisai」 ¥2,500

11:30A.M.~3:00P.M. ラストオーダー 2:30P.M.

※お料理は、A~Dの中から「2品」をお選びください。

Please choose 2menu from A to D.

※前菜盛り合わせ、スープ・ライス・ザーサイ・杏仁豆腐付き

Appetizer/soup/rice/pickles/Cold almond jelly

■1日(月)~5日(金)

A：牛肉のオイスターソース炒め

Stir-fried beef with oyster sauce

C：麻婆豆腐

Mabo tofu

B：海老とスナップエンドウのXO醤炒め

Stir-fried shrimp and snap peas with XO sauce

D：海老と玉子のチリソース煮

Boiled shrimp and egg with chili sauce

■8日(月)~12日(金)

A：牛肉とにんにくの芽の炒め

Stir-fried beef and garlic sprouts

C：豚肉と野菜の黒酢餡かけ

Pork and vegetables with black vinegar sauce

B：海老とアスパラガスの塩味炒め

Stir-fried shrimp and asparagus with salt

D：海老と玉子のチリソース煮

Boiled shrimp and egg with chili sauce

■15日(月)~19日(金)

A：豚肉と茄子の四川風炒め

Stir-fried pork and eggplant Sichuan style

C：白い麻婆豆腐

White Mapo tofu

B：アオリイカとブロッコリーの塩味炒め

Stir-fried squid and broccoli with salt

D：海老と玉子のチリソース煮

Boiled shrimp and egg with chili sauce

■22日(月)~26日(金)・30日(火)~5月2日(木)

A：牛肉とピーマンの細切り炒め

Stir-fried shredded beef and green peppers

C：鶏肉の唐揚げ 黒酢ソース掛け

Deep-fried chicken with black vinegar sauce

B：青梗菜の蟹肉餡かけ

Bok choy with crabmeat sauce

D：海老と玉子のチリソース煮

Boiled shrimp and egg with chili sauce

【お料理のグレードアップ賜ります】

● ライスをハーフ炒飯へ変更 追加料金 ¥500

Change rice to "half size fried rice" Additional fee 500yen

● 前菜盛り合わせを追加 追加料金 ¥600

Add appetizer platter Additional fee 600yen

● スープを蟹肉入りフカヒレ入りスープへ変更 追加料金 ¥800

Change the soup to "Shark's fin soup with crab meat" Additional fee 800yen

● 点心2種(焼売、海老餃子)を追加 追加料金 ¥500

Add 2 types of dim sum (siomai and shrimp gyoza) Additional fee 500yen

中国料理

古稀殿