味彩ランチ/Ajisai　Lunch　¥2,000

お料理２品(古稀殿ランチ A・B)
2dishes

サラダ・ライス・スープ・ザーサイ
Salad　Rice　Soup　Pickles
コラーゲン入り杏仁豆腐付き
Cold Almond Jelly

古稀殿ランチ/Kokiden　Lunch　¥1,182

①７月１日(月) ～ ７日(日)

A 牛肉(外国産)と野菜の黒胡椒炒め
Sautéed beef and vegetable with black pepper
B 海老と玉子のチリソース煮
Braised shrimp and egg with chill sauce
C 麻婆春雨
Braised bean starch noodles with minced pork

②７月８日(月) ～ 14日(日)

A 豚肉とピーマンの炒め
Sautéed pork and green pepper
B 海老と玉子のチリソース煮
Braised shrimp and egg with chill sauce
C 鶏肉と野菜の黒酢あんかけ
Sautéed chicken and vegetable with black vinegar sause

③７月15日(月) ～ 21日(日)

A 牛肉(外国産)と茄子の四川風炒め
Sautéed beef and egg plant with spicy taste
B 海老と玉子のチリソース煮
Braised shrimp and egg with chill sauce
C 蟹・海苔と豆腐の煮込み
Braised crab meet and dried laver and bean curd

④７月22日(月) ～ 28日(日)

A 豚肉とニンニクの芽炒め
Sautéed pork and garlic sprouts
B 海老と玉子のチリソース煮
Braised shrimp and egg with chill sauce
C 鶏肉と根菜の唐揚げ　葱ソース
Deep-fried chicken and root vegetable with welsh onion sauce

⑤７月29日(月) ～ 31日(水)

A 牛肉(外国産)とピーマンの炒め
Sautéed beef and green pepper
B 海老と玉子のチリソース煮
Braised shrimp and egg with chill sauce
C 豚肉と揚げ豆腐のピリ辛煮
Stewed pork and bean curd with spicy taste

サラダ・ライス・スープ・ザーサイ・コラーゲン入り杏仁豆腐付き
With Salad Rice Soup Chinese pickles Cold almond jelly

※プラス¥300 でライス→ハーフ炒飯、
プラス¥500 でスープ→蟹肉入りフカヒレスープに変更できます。

平日限定追加点心２種(焼売・海老餃子)　¥300

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。
※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（10%）を加算させていただきます。
※特定原材料７品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
※特定原材料７品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲みもののご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。