

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

① 9月30日(月)～10月6日(日)

A 豚肉ときくらげの玉子炒め

Sautéed pork and Jew's-ear and egg.

B 海老と野菜のピリ辛炒め

Sautéed shrimp and vegetable with spicy taste

C 鶏の唐揚げ 葱ソース

Deep-fried chicken with welsh onion sauce

② 10月7日(月)～13日(日)

A 牛肉(外国産)細切りとニンニクの芽炒め

Sautéed beef and garlic sprouts

B 海老と野菜の甘酢あんかけ

Braised shrimp and vegetable with sweet sour sauce

C きくらげ入り麻婆茄子

Braised egg plant with minced pork and Jew's-ear

③ 10月14日(月)～20日(日)

A 豚肉細切りとピーマンの炒め

Sautéed pork and green pepper.

B 海老・イカと野菜の生姜炒め

Sautéed shrimp and cuttlefish with ginger taste

C 牛バラ肉と野菜のカレー風味

Braised beef and vegetable with curry flavor

④ 10月21日(月)～27日(日)

A 牛肉(外国産)と根菜の四川風炒め

Sautéed beef and root crops with spicy taste

B 蟹・海苔の豆腐の煮込み

Braised crab and dried laver and bean curd

C 豚肉のニラ・もやし黒胡椒炒め

Sautéed pork and leek and bean sprouts with black pepper

⑤ 10月28日(月)～31日(木)

A 牛肉(外国産)と野菜の黒胡椒炒め

Sautéed beef and vegetables 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

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¥300 で追加点心2種(焼売・海老餃子)、

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。

平日ランチタイム(11:00～15:00) コーヒー・紅茶 ¥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あります。