

# 2025年3月 全日週替わり 「味彩ランチ」 ¥2,800

All Day Weekly Lunch 「Ajisai」 ¥2,800

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 2 menu 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

## ■3日(月)~9日(日) 3th (Mon) - 9th (Sun)

A.豚肉とキクラゲと玉子の炒め  
Stir-fried pork and wood ear mushrooms with egg

C.鶏肉の唐揚げ 香味醤油かけ  
Deep-fried chicken with flavored soy sauce

B.海老と野菜の塩味炒め  
Sautéed Shrimps and Vegetables with Salt

D.麻婆豆腐  
Mapo tofu

## ■10日(月)~16日(日) 10th (Mon) - 16th (Sun)

A.牛肉のオイスターソース炒め  
Stir-fried beef with oyster sauce

C.鶏肉とカシューナッツの炒め  
Stir fried chicken and cashew nuts

B.海老と玉子のチリソース煮  
Boiled shrimp and egg with chili sauce

D.麻婆豆腐  
Mapo tofu

## ■17日(月)~23日(日) 17th (Mon) - 23th (Sun)

A.牛肉とにんにくの芽の炒め  
Stir-fried beef and garlic sprouts

C.鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ  
Deep-fried chicken with black vinegar sauce

B.海老と青梗菜のXO醬炒め  
Stir-fried shrimp and bok choy XO sauce

D.麻婆豆腐  
Mapo tofu

## ■24日(月)~30日(日) 24th (Mon) - 30th (Sun)

A.豚肉とピーマンの細切り炒め  
Stir-fried shredded pork and green peppers

C.豚バラ肉と野菜のカレー風味  
Pork and vegetable curry

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.麻婆豆腐  
Mapo tofu

## ■31日(月) 31th (Mon)

A.豚肉とキクラゲと玉子の炒め  
Stir-fried pork and wood ear mushrooms with egg

C.鶏肉の唐揚げ 香味醤油かけ  
Deep-fried chicken with flavored soy sauce

B.海老と野菜の塩味炒め  
Sautéed Shrimps and Vegetables with Salt

D.麻婆豆腐  
Mapo tofu

~お料理のグレードアップ賜ります~

●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

●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