

平日限定「古稀殿ランチ」 ¥1,900

Weekdays Only lunch kokiden ¥1,900

※お料理は、A~Dの中から「1品」をお選びください。 Please choose one menu from A to D.
 ※サラダ、スープ、ライス、ザーサイ、杏仁豆腐付き Salad/soup/rice/pickles/almond jelly

4月1日(水)~3日(金) 1st(Wed)-3rd(Fri)

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

4月6日(月)~10日(金) 6th(Mon)-10th(Fri)

A	牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef with oyster sauce	C	豚肉とキャベツの味噌炒め Stir-fried pork and cabbage with miso
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

4月13日(月)~17日(金) 13rd(Mon)-17th(Fri)

A	豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and green peppers	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醤炒め Stir-fried shrimp and bok choy XO sauce	D	麻婆豆腐 Mapo tofu

4月20日(月)~24日(金) 20th(Mon)-24th(Fri)

A	豚肉と野菜の四川風炒め Stir-fried pork and vegetables Sichuan style	C	鶏肉とカシューナッツの炒め Stir fried chicken and cashew nuts
B	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

4月27日(月), 28日(火), 30日(木) 27th(Mon), 28th(Tue), 30th(Thu)

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

~グレードアップメニュー~ Upgrade menu

- ライスを“ハーフ炒飯”へ変更 追加料金 ¥700
Change rice to “half size chahan(fried rice)” Additional fee 700yen
- スープを“蟹肉入りフカヒレスープ”へ変更 追加料金 ¥1,000
Change the soup to “Shark’s fin soup with crab meat” Additional fee 1,000yen
- 点心2種(焼売、海老餃子)を追加 追加料金 ¥500
Add 2types of dim sum (steamed meat dumpling shrimp gyoza) Additional fee 500yen