

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

※お料理をご注文のお客さまには、食後のコーヒーを追加料金 ¥500にてご用意いたします。

Coffee is available for an additional 500 yen for lunch customers.

7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	B 海老と野菜の塩味炒め Sautéed shrimps and vegetables with salt
C 鶏肉の唐揚げ 香味醤油かけ Deep-fried chicken with flavored soy sauce	D 麻婆豆腐 Mapo tofu
7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	B 海老と玉子のチリソース煮 Boiled shrimp and egg with chili sauce
C 麻婆豆腐 Mapo tofu	D 鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce
7月13日(月)~17日(金) 13rd(Mon)-17th(Fri)	
A 豚肉と野菜の四川風炒め Stir-fried pork and vegetables Sichuan style	B 烏賊とブロッコリーの塩味炒め Stir-fried squid and broccoli with salt
C 白麻婆豆腐 White Mapo tofu	D 鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce
7月21日(月)~24日(金) 21st(Thu)-24th(Fri)	
A 豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and green peppers	B 海老と青梗菜のXO醤炒め Stir-fried shrimp and bok choy XO sauce
C 麻婆茄子 Mapo egg plant	D 鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce
7月27日(月)~31日(金) 27th(Mon)-31st(Fri)	
A 豚肉とニンニクの芽の炒め Stir-fried pork and garlic sprouts	B 中国野菜の蟹肉餡かけ Stir-fried Chinese Vegetables with Crab Meat sauce
C じゃがいもの麻婆煮込み Potato stew with flavored Mapo	D 鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce

～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