

# 平日限定 「古稀殿ランチ」

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

1月5日(月)～9日(金)

5th (Mon) - 9th (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	麻婆豆腐 Mapo tofu
B	海老と野菜の塩味炒め Sautéed shrimps and vegetables with salt	D	鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce

1月13日(火)～16日(金)

13rd (Tue) - 16th (Fri)

A	牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef with oyster sauce	C	麻婆茄子 Mapo egg plant
B	海老と玉子のチリソース煮 Boiled shrimp and egg with chili sauce	D	鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce

1月19日(月)～23日(金)

19th (Mon) - 23rd (Fri)

A	豚肉と野菜の四川風炒め Stir-fried pork and vegetables Sichuan style	C	白麻婆豆腐 White Mapo tofu
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	鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce

1月26日(月)～30日(金)

26th (Mon) - 30th (Fri)

A	豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and green peppers	C	じゃがいもの麻婆煮込み Potato stew with flavored Mapo
B	青梗菜の蟹肉餡かけ Bok choy with crab meat filling	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(焼壳、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