

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

2月2日(月)～6日(金)

2nd (Mon) - 6th (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

2月9日(月)・10日(火)・12日(木)・13日(金)

9th (Mon) 10th (Tue) 12nd (Thu) 13rd (Fri)

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

2月16日(月)～20日(金)

16th (Mon) - 20th (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	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

2月24日(火)～27日(金)

24th (Tue) - 27th (Fri)

A	豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and green peppers	C	麻婆茄子 Mapo egg plant
B	海老と青梗菜のXO醤炒め Stir-fried shrimp and bok choy XO sauce	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