











# 1-2月 日替ランチ 1,100円

定食には基本サラダ・ライス・スープ・香の物・デザートが付きます※

<b>29日 (月)</b> チキン南蛮 	<b>30日 (火)</b> イカのオイスターソース炒め	<b>31日 (水)</b> 鶏叉焼炒飯	<b>1日 (木)</b> 豚ロース 四川風 辛味炒め 	<b>2日 (金)</b> イカとブロッコリーの旨塩炒め
<b>5日 (月)</b> 担々豚しゃぶ	<b>6日 (火)</b> 海鮮麻婆春雨	<b>7日 (水)</b> 半熟煮卵の味噌野菜ラーメン	<b>8日 (木)</b> 若鶏と旬菜の蒸籠蒸し	<b>9日 (金)</b> 牛バラ オイスターソース炒め 
<b>12日 (月)</b> 若鶏の唐揚げピリ辛ソース	<b>13日 (火)</b> ポークソテー和風ソース 	<b>14日 (水)</b> 福建式餡かけ炒飯	<b>15日 (木)</b> 豚キムチ温玉添え	<b>16日 (金)</b> 海老と玉子のチリソース 
<b>19日 (月)</b> 豚肉とジャガイモのカレー炒め	<b>20日 (火)</b> 麻婆茄子	<b>21日 (水)</b> 塩・麻辣担々麺	<b>22日 (木)</b> 蟹玉甘酢餡 	<b>23日 (金)</b> レバニラ炒め 
<b>26日 (月)</b> 若鶏の唐揚げ明太マヨソース 	<b>27日 (火)</b> 厚揚げと豚肉のピリ辛煮	<b>28日 (水)</b> 天津飯	<b>29日 (木)</b> 若鶏の甘味噌炒め	

※丼にはライスが、ラーメンにはスープがつきません