

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.

8月3日(月)～7日(金) 3rd(Mon)-7th(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
8月10日(月)、12日(水)～14日(金) 10th(Mon),12nd-14th(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 豚肉とキャベツの味噌炒め Stir-fried pork and cabbage with miso	D 麻婆豆腐 Mapo tofu
8月17日(月)～21日(金) 17th(Mon)-21st(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 鶏肉の唐揚げ 黒酢ソースかけ Deep-fried chicken with black vinegar sauce	D 麻婆豆腐 Mapo tofu
8月24日(月)～28日(金) 24th(Mon)-28th(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 鶏肉とカシューナッツの炒め Stir fried chicken and cashew nuts	D 麻婆豆腐 Mapo tofu
8月31日(月) 31st(Mon)	
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

～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