

SET LUNCH

セットランチ

KAKUKO

革胡

¥2,600

Per person /お1人様

Chef's special salad
特製サラダ

Soup
スープ

Your choice of main dish
Please see the following page for details.
メイン料理を1品お選びください
お料理内容は次ページを御覧ください

Your choice of rice
ご飯ものをお選びください

Szechwan Mapo tofu and rice
四川風マーボー豆腐とご飯

or または

Salmon flake fried rice
紅鮭フレーク入りチャーハン

or または

Steamed rice
白米

Dessert
デザート

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と13%のサービス料を加算させていただきます。

Main dish selection for DAILY LUNCH SET “KAKUKO” –May2019

デイリーランチセット「革胡」 選べるメインディッシュ 2019年5月

| MON (月) | TUE (火) | WED (水) | THU (木) | FRI (金) |
|---------|--|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| | | | | |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | <p>A Sautéed shrimps and garlic buds 小海老とにんにくの茎の炒め</p> <p>B Sautéed beef with oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め</p> <p>C Braised chicken and eggplant with Szechwan pepper sauce 鶏肉となすの四川山椒煮</p> <p>D Sweet and sour pork with pineapples パインアップル入り酢豚</p> <p>E Steamed fish with black bean sauce 白身魚の切り身の黒豆ソース蒸し</p> | <p>A Sautéed shrimps with diced chili and peanuts 小海老とピーナッツの四川風辛味炒め</p> <p>B Sautéed beef and eggplant with crab paste 牛肉となすの蟹ペースト炒め</p> <p>C Braised chicken in barbecue sauce 鶏肉のバーベキューソース煮</p> <p>D Crabmeat omelet かに玉</p> <p>E Clay pot tofu with prawn roe 揚げ豆腐の海老の卵煮 土鍋仕立て</p> | <p>A Sautéed shrimps with black pepper sauce 小海老の黒胡椒炒め</p> <p>B Sautéed beef with miso paste 細切り牛肉の味噌炒め</p> <p>C Fried chicken with leeks 鶏肉の唐揚げ ねぎ香味ソース</p> <p>D Sautéed cuttlefish with spicy Korean sauce 文甲いかの韓国風炒め</p> <p>E Clay pot tofu and pork with spicy Miso paste 揚げ豆腐と豚肉の辛味煮 土鍋仕立て</p> | <p>A Braised shrimps in chili sauce 小海老のチリソース煮</p> <p>B Stewed beef in spicy Malaysian sauce 牛バラ肉の柔らか煮 マレーシアスタイル</p> <p>C Shanghai style sweet and sour chicken 鶏肉の黒酢ソース 上海風</p> <p>D Braised pork and eggplant with spicy sauce 豚挽き肉となすの四川風辛味煮</p> <p>E Clay pot fish in chili paste 白身魚の四川風辛味噌煮 土鍋仕立て</p> |

| MON (月) | TUE (火) | WED (水) | THU (木) | FRI (金) |
|---|---|---|---|--|
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| <p>A Sautéed shrimps with Tom yam sauce 小海老のトムヤムソース炒め</p> <p>B Braised beef and mushrooms in barbecue sauce 牛肉ときのこのバーベキューソース煮</p> <p>C Sautéed chicken with dried chili and peanuts 鶏肉とピーナッツの四川風辛味炒め</p> <p>D Sautéed cuttlefish in spicy Malaysian barbecue sauce 文甲いかのマレーシア風辛味噌炒め</p> <p>E Scrambled eggs with mixed vegetables 五目野菜入りスクランブルエッグ</p> | | <p>A Sautéed shrimps and Celery with chili pepper 小海老とセロリの辛味炒め</p> <p>B Sautéed beef in black pepper sauce 牛肉の黒胡椒煮</p> <p>C Braised chicken and yuba in oyster sauce 鶏肉と棒湯葉の煮込み</p> <p>D Braised vegetable with dried scallop sauce 野菜の干し貝柱入りあんかけ</p> <p>E Clay pot tofu with oyster sauce 揚げ豆腐のオイスターソース煮 土鍋仕立て</p> | <p>A Sautéed shrimps and garlic buds 小海老とにんにくの茎の炒め</p> <p>B Sautéed beef with oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め</p> <p>C Braised chicken and eggplant with Szechwan pepper sauce 鶏肉となすの四川山椒煮</p> <p>D Sweet and sour pork with pineapples パインアップル入り酢豚</p> <p>E Steamed fish with black bean sauce 白身魚の切り身の黒豆ソース蒸し</p> | <p>A Sautéed shrimps with diced chili and peanuts 小海老とピーナッツの四川風辛味炒め</p> <p>B Sautéed beef and eggplant with crab paste 牛肉となすの蟹ペースト炒め</p> <p>C Braised chicken in barbecue sauce 鶏肉のバーベキューソース煮</p> <p>D Crabmeat omelet かに玉</p> <p>E Clay pot tofu with prawn roe 揚げ豆腐の海老の卵煮 土鍋仕立て</p> |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| <p>A Sautéed shrimps with black pepper sauce 小海老の黒胡椒炒め</p> <p>B Sautéed beef with miso paste 細切り牛肉の味噌炒め</p> <p>C Fried chicken with leeks 鶏肉の唐揚げ ねぎ香味ソース</p> <p>D Sautéed cuttlefish with spicy Korean sauce 文甲いかの韓国風炒め</p> <p>E Clay pot tofu and pork with spicy Miso paste 揚げ豆腐と豚肉の辛味煮 土鍋仕立て</p> | <p>A Braised shrimps in chili sauce 小海老のチリソース煮</p> <p>B Stewed beef in spicy Malaysian sauce 牛バラ肉の柔らか煮 マレーシアスタイル</p> <p>C Shanghai style sweet and sour chicken 鶏肉の黒酢ソース 上海風</p> <p>D Braised pork and eggplant with spicy sauce 豚挽き肉となすの四川風辛味煮</p> <p>E Clay pot fish in chili paste 白身魚の四川風辛味噌煮 土鍋仕立て</p> | <p>A Sautéed shrimps with Tom yam sauce 小海老のトムヤムソース炒め</p> <p>B Braised beef and mushrooms in barbecue sauce 牛肉ときのこのバーベキューソース煮</p> <p>C Sautéed chicken with dried chili and peanuts 鶏肉とピーナッツの四川風辛味炒め</p> <p>D Sautéed cuttlefish in spicy Malaysian barbecue sauce 文甲いかのマレーシア風辛味噌炒め</p> <p>E Scrambled eggs with mixed vegetables 五目野菜入りスクランブルエッグ</p> | <p>A Sautéed shrimps and celery with chili pepper 小海老とセロリの辛味炒め</p> <p>B Sautéed beef in black pepper sauce 牛肉の黒胡椒煮</p> <p>C Braised chicken and yuba in oyster sauce 鶏肉と棒湯葉の煮込み</p> <p>D Braised vegetable with dried scallop sauce 野菜の干し貝柱入りあんかけ</p> <p>E Clay pot tofu with oyster sauce 揚げ豆腐のオイスターソース煮 土鍋仕立て</p> | <p>A Sautéed shrimps and garlic buds 小海老とにんにくの茎の炒め</p> <p>B Sautéed beef with oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め</p> <p>C Braised chicken and eggplant with Szechwan pepper sauce 鶏肉となすの四川山椒煮</p> <p>D Sweet and sour pork with pineapples パインアップル入り酢豚</p> <p>E Steamed fish with black bean sauce 白身魚の切り身の黒豆ソース蒸し</p> |

SET LUNCH

セットランチ

SANSHEN

三弦

¥3,400

Per person /お1人様

Chef's special salad
特製サラダ

Soup
スープ

Two main dishes of Chef's recommendation

Please see the following page for details.

本日のお勧めメイン料理 2 種

お料理内容は次ページを御覧ください

Your choice of rice
ご飯ものをお選びください

Szechwan Mapo tofu and rice
四川風マーボー豆腐とご飯

or または

Salmon flake fried rice
紅鮭フレーク入りチャーハン

or または

Steamed rice
白米

Dessert
デザート

Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.
上記表示価格に別途消費税と 13%のサービス料を加算させていただきます。

Main dishes for DAILY LUNCH SET "SANSHEN" –May2019

デイリーランチセット「三弦」 おまかせメインディッシュ 2019年5月

| MON (月) | TUE (火) | WED (水) | THU (木) | FRI (金) |
|---|--|--|--|--|
| | | 1 | 2 | 3 |
| | | | | |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | <p>Sautéed shrimps and garlic buds 小海老とにんにくの茎の炒め</p> <p>Sautéed beef with oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め</p> | <p>Sautéed shrimps with diced chili and peanuts 小海老とピーナッツの四川風辛味炒め</p> <p>Sautéed beef and eggplant with crab paste 牛肉となすの蟹ペースト炒め</p> | <p>Sautéed shrimps with black pepper sauce 小海老の黒胡椒炒め</p> <p>Sautéed beef with miso paste 細切り牛肉の味噌炒め</p> | <p>Braised shrimps in chili sauce 小海老のチリソース煮</p> <p>Stewed beef in spicy Malaysian sauce 牛バラ肉の柔らか煮 マレーシアスタイル</p> |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| <p>Sautéed shrimps with Tom yam sauce 小海老のトムヤムソース炒め</p> <p>Braised beef and mushrooms in barbecue sauce 牛肉ときのこのバーベキューソース煮</p> | | <p>Sautéed shrimps and celery with chili pepper 小海老とセロリの辛味炒め</p> <p>Sautéed beef in black pepper sauce 牛肉の黒胡椒煮</p> | <p>Sautéed shrimps and garlic buds 小海老とにんにくの茎の炒め</p> <p>Sautéed beef with oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め</p> | <p>Sautéed shrimps with diced chili and peanuts 小海老とピーナッツの四川風辛味炒め</p> <p>Sautéed beef and eggplant with crab paste 牛肉となすの蟹ペースト炒め</p> |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| <p>Sautéed shrimps with black pepper sauce 小海老の黒胡椒炒め</p> <p>Sautéed beef with miso paste 細切り牛肉の味噌炒め</p> | <p>Braised shrimps in chili sauce 小海老のチリソース煮</p> <p>Stewed beef in spicy Malaysian sauce 牛バラ肉の柔らか煮 マレーシアスタイル</p> | <p>Sautéed shrimps with Tom yam sauce 小海老のトムヤムソース炒め</p> <p>Braised beef and mushrooms in barbecue sauce 牛肉ときのこのバーベキューソース煮</p> | <p>Sautéed shrimps and celery with chili pepper 小海老とセロリの辛味炒め</p> <p>Sautéed beef in black pepper sauce 牛肉の黒胡椒煮</p> | <p>Sautéed shrimps and garlic buds 小海老とにんにくの茎の炒め</p> <p>Sautéed beef with oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め</p> |