

# セットランチ SET LUNCH

革胡

KAKUKO

¥2,600

お1人様 / Per person

特製サラダ  
Chef's special salad

スープ  
Soup

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 main dish  
Please see the following page for details.

ご飯ものをお選びください  
Your choice of rice

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

または or

特製チャーハン  
Chef's special fried rice

または or

白米  
Steamed rice

Dessert  
デザート

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。  
Above prices are subject to consumption tax and a 13% service charge.

# Main dish selection for DAILY LUNCH SET “KAKUKO” –August2019

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8月

| MON (月)  | TUE (火)  | WED (水)  | THU (木)   | FRI (金)   |
|--|--|--|---|---|
|  |  |  | 1   | 2   |
|  |  |  | <p>A 小海老と帆立貝の野菜炒め<br/>Sautéed shrimps and scallops with vegetables</p> <p>B 牛バラ肉の四川風煮込み<br/>Braised beef in chili oil and miso paste</p> <p>C 細切り豚肉とザーサイの炒め<br/>Sautéed pork with Szechwan pickles</p> <p>D 白身魚の甘酢炒め<br/>Sweet and sour fish</p> <p>E ロメインレタスの自家製 XO ソース炒め<br/>Sautéed vegetable with homemade XO sauce</p> | <p>A 小海老のタイ風炒め<br/>Thai style sautéed shrimps</p> <p>B 牛肉とレンコンのバーベキューソース<br/>Sautéed beef and lotus root with barbecue sauce</p> <p>C 鶏肉のキムチ炒め<br/>Sautéed chicken with kimchee</p> <p>D かに玉のチリソースかけ<br/>Crabmeat omelette in chili sauce</p> <p>E 豚バラ肉となすの煮込み<br/>Braised pork and eggplant</p>                            |
| 5  | 6  | 7  | 8   | 9   |
| <p>A 小海老の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy shrimps</p> <p>B 牛バラ肉のトマト煮込み<br/>Stewed beef and tomato</p> <p>C 豚肉の辛味噌炒め<br/>Braised pork with spicy miso sauce</p> <p>D 野菜のシンヨンソース<br/>Sautéed vegetable with garlic salt</p> <p>E 白身魚の唐揚げ 香味ソース<br/>Fried fish with leeks</p> | <p>A 小海老のチリソース煮<br/>Braised shrimps in chili sauce</p> <p>B 牛肉となすのシーチャソース<br/>Sautéed beef and eggplant with black bean sauce</p> <p>C 鶏肉の黒酢ソース<br/>Sweet and sour pork with black vinegar</p> <p>D 辛味入り豚肉ときくらげの玉子の炒め<br/>Spicy sauce scrambled eggs with pork and black fungus</p> <p>E 文甲いかの辛味炒め<br/>Sautéed cuttlefish with Spicy sauce</p> | <p>A 小海老と九条ねぎの炒め<br/>Sautéed shrimps and leeks</p> <p>B 牛バラ肉のカレーソース煮<br/>Stewed beef in curry sauce</p> <p>C 酢豚<br/>Sweet and sour pork</p> <p>D 文甲いかの柚子胡椒炒め<br/>Sautéed cuttlefish with Japanese yuzu pepper</p> <p>E 豆腐となすの四川風煮込み<br/>Braised tofu and eggplant with spicy sauce</p> | <p>A 小海老のシーチャソース<br/>Braised shrimps with black bean sauce</p> <p>B 牛肉の黒胡椒炒め<br/>Sautéed beef in black pepper sauce</p> <p>C 鶏肉の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy chicken</p> <p>D 皮付き豚バラ肉の醤油煮<br/>Braised pork with soy sauce</p> <p>E 帆立貝のマレーシアソース炒め<br/>Sautéed scallops with Malaysian barbecue sauce</p>                | <p>A 小海老と帆立貝の野菜炒め<br/>Sautéed shrimps and scallops with vegetables</p> <p>B 牛バラ肉の四川風煮込み<br/>Braised beef in chili oil and miso paste</p> <p>C 細切り豚肉とザーサイの炒め<br/>Sautéed pork with Szechwan pickles</p> <p>D 白身魚の甘酢炒め<br/>Sweet and sour fish</p> <p>E ロメインレタスの自家製 XO ソース炒め<br/>Sautéed vegetable with homemade XO sauce</p> |

| MON (月)   | TUE (火)   | WED (水)   | THU (木)   | FRI (金)   |
|---|---|---|---|---|
| 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
|   | <p>A 小海老のタイ風炒め<br/>Thai style sautéed shrimps</p> <p>B 牛肉とレンコンの<br/>バーベキューソース<br/>Sautéed beef and lotus root<br/>with barbecue sauce</p> <p>C 鶏肉のキムチ炒め<br/>Sautéed chicken<br/>with kimchee</p> <p>D かに玉のチリソースかけ<br/>Crabmeat omelette<br/>in chili sauce</p> <p>E 豚バラ肉となすの煮込み<br/>Braised pork and eggplant</p>                               | <p>A 小海老の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy shrimps</p> <p>B 牛バラ肉のトマト煮込み<br/>Stewed beef and tomato</p> <p>C 豚肉の辛味噌炒め<br/>Braised pork with<br/>spicy miso sauce</p> <p>D 野菜のシンヨンソース<br/>Sautéed vegetable<br/>with garlic salt</p> <p>E 白身魚の唐揚げ 香味ソース<br/>Fried fish with leeks</p>  | <p>A 小海老のチリソース煮<br/>Braised shrimps<br/>in chili sauce</p> <p>B 牛肉となすのシーチャソース<br/>Sautéed beef and eggplant<br/>with black bean sauce</p> <p>C 鶏肉の黒酢ソース<br/>Sweet and sour pork<br/>with black vinegar</p> <p>D 辛味入り豚肉ときくらげの<br/>玉子の炒め<br/>Spicy sauce scrambled eggs<br/>with pork and black fungus</p> <p>E 文甲いかの辛味炒め<br/>Sautéed cuttlefish with<br/>Spicy sauce</p> | <p>A 小海老と九条ねぎの炒め<br/>Sautéed shrimps and leeks</p> <p>B 牛バラ肉のカレーソース煮<br/>Stewed beef in curry<br/>sauce</p> <p>C 酢豚<br/>Sweet and sour pork</p> <p>D 文甲いかの柚子胡椒炒め<br/>Sautéed cuttlefish<br/>with Japanese yuzu pepper</p> <p>E 豆腐となすの四川風煮込み<br/>Braised tofu and eggplant<br/>with spicy sauce</p>  |
| 19  | 20  | 21  | 22  | 23  |
| <p>A 小海老のシーチャソース<br/>Braised shrimps<br/>with black bean sauce</p> <p>B 牛肉の黒胡椒炒め<br/>Sautéed beef in black<br/>pepper sauce</p> <p>C 鶏肉の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy chicken</p> <p>D 皮付き豚バラ肉の醤油煮<br/>Braised pork<br/>with soy sauce</p> <p>E 帆立貝のマレーシアソース<br/>炒め<br/>Sautéed scallops with<br/>Malaysian barbecue sauce</p> | <p>A 小海老と帆立貝の野菜炒め<br/>Sautéed shrimps and<br/>scallops with vegetables</p> <p>B 牛バラ肉の四川風煮込み<br/>Braised beef<br/>in chili oil and miso paste</p> <p>C 細切り豚肉とザーサイの炒め<br/>Sautéed pork<br/>with Szechwan pickles</p> <p>D 白身魚の甘酢炒め<br/>Sweet and sour fish</p> <p>E ロメインレタスの自家製 XO<br/>ソース炒め<br/>Sautéed vegetable<br/>with homemade XO sauce</p> | <p>A 小海老のタイ風炒め<br/>Thai style sautéed shrimps</p> <p>B 牛肉とレンコンの<br/>バーベキューソース<br/>Sautéed beef and lotus root<br/>with barbecue sauce</p> <p>C 鶏肉のキムチ炒め<br/>Sautéed chicken<br/>with kimchee</p> <p>D かに玉のチリソースかけ<br/>Crabmeat omelette<br/>in chili sauce</p> <p>E 豚バラ肉となすの煮込み<br/>Braised pork and eggplant</p>                               | <p>A 小海老の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy shrimps</p> <p>B 牛バラ肉のトマト煮込み<br/>Stewed beef and tomato</p> <p>C 豚肉の辛味噌炒め<br/>Braised pork with<br/>spicy miso sauce</p> <p>D 野菜のシンヨンソース<br/>Sautéed vegetable<br/>with garlic salt</p> <p>E 白身魚の唐揚げ 香味ソース<br/>Fried fish with leeks</p>  | <p>A 小海老のチリソース煮<br/>Braised shrimps<br/>in chili sauce</p> <p>B 牛肉となすのシーチャソース<br/>Sautéed beef and eggplant<br/>with black bean sauce</p> <p>C 鶏肉の黒酢ソース<br/>Sweet and sour pork<br/>with black vinegar</p> <p>D 辛味入り豚肉ときくらげの<br/>玉子の炒め<br/>Spicy sauce scrambled eggs<br/>with pork and black fungus</p> <p>E 文甲いかの辛味炒め<br/>Sautéed cuttlefish with<br/>Spicy sauce</p> |
| 26  | 27  | 28  | 29  | 30  |
| <p>A 小海老と九条ねぎの炒め<br/>Sautéed shrimps and leeks</p> <p>B 牛バラ肉のカレーソース煮<br/>Stewed beef in curry<br/>sauce</p> <p>C 酢豚<br/>Sweet and sour pork</p> <p>D 文甲いかの柚子胡椒炒め<br/>Sautéed cuttlefish<br/>with Japanese yuzu pepper</p> <p>E 豆腐となすの四川風煮込み<br/>Braised tofu and eggplant<br/>with spicy sauce</p>                                | <p>A 小海老のシーチャソース<br/>Braised shrimps<br/>with black bean sauce</p> <p>B 牛肉の黒胡椒炒め<br/>Sautéed beef in black<br/>pepper sauce</p> <p>C 鶏肉の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy chicken</p> <p>D 皮付き豚バラ肉の醤油煮<br/>Braised pork<br/>with soy sauce</p> <p>E 帆立貝のマレーシアソース<br/>炒め<br/>Sautéed scallops with<br/>Malaysian barbecue sauce</p>               | <p>A 小海老と帆立貝の野菜炒め<br/>Sautéed shrimps and<br/>scallops with vegetables</p> <p>B 牛バラ肉の四川風煮込み<br/>Braised beef<br/>in chili oil and miso paste</p> <p>C 細切り豚肉とザーサイの炒め<br/>Sautéed pork<br/>with Szechwan pickles</p> <p>D 白身魚の甘酢炒め<br/>Sweet and sour fish</p> <p>E ロメインレタスの自家製 XO<br/>ソース炒め<br/>Sautéed vegetable<br/>with homemade XO sauce</p> | <p>A 小海老のタイ風炒め<br/>Thai style sautéed shrimps</p> <p>B 牛肉とレンコンの<br/>バーベキューソース<br/>Sautéed beef and lotus root<br/>with barbecue sauce</p> <p>C 鶏肉のキムチ炒め<br/>Sautéed chicken<br/>with kimchee</p> <p>D かに玉のチリソースかけ<br/>Crabmeat omelette<br/>in chili sauce</p> <p>E 豚バラ肉となすの煮込み<br/>Braised pork and eggplant</p>   | <p>A 小海老の辛味炒め 北京風<br/>Beijing style spicy shrimps</p> <p>B 牛バラ肉のトマト煮込み<br/>Stewed beef and tomato</p> <p>C 豚肉の辛味噌炒め<br/>Braised pork with<br/>spicy miso sauce</p> <p>D 野菜のシンヨンソース<br/>Sautéed vegetable<br/>with garlic salt</p> <p>E 白身魚の唐揚げ 香味ソース<br/>Fried fish with leeks</p>  |