

慶 楽

Chinese cuisine



自慢のお料理を日替りで 慶楽の「おいしい」を堪能できる

8 2020

味わいランチ

新潟グランドホテルのレストランは

ネット予約が **お得!**
5%割引

※各種割引に併用可能です。

▲ネット予約はコチラ

日	月	火	水	木	金	土
						1 イカと玉子の チリソース仕立て
2 海老と野菜の 生姜炒め	3 魚の 黒胡椒炒め	4 鶏肉の カレー炒め	5 帆立貝の 大葉炒め	6 牛肉の オイスターソース 炒め	7 蟹玉	8 豚バラと 豆腐の煮込み
9 鶏肉の 黒酢炒め	10 帆立貝の トマトクリーム 煮込み	11 麻婆豆腐	12 イカと青菜の 炒め	13 海老の チリソース 煮込み	14 牛肉と ピーマンの 炒め	15 魚の 甘酢炒め
16 豚肉と インゲン豆の 炒め	17 海老の マヨネーズ 仕立て	18 イカと セロリの炒め	19 茄子と挽肉の 四川風煮込み	20 帆立と豆腐の 塩煮込み	21 回鍋肉	22 海老と青菜の 炒め
23 イカの ピリ辛炒め	24 魚の 大葉炒め	25 蟹、浅利、 豆腐の煮込み	26 豚肉と 三色ピーマンの 炒め	27 海老と トマトの 玉子炒め	28 牛肉の スパイス炒め	29 鶏肉の 甘酢ソース 仕立て
30 豚バラ 黒胡椒炒め	31 海老の 甘辛炒め					



日替りメイン
副菜一品
海藻サラダ
ツリーヘッドクラゲ
フカヒレスープ
春巻き
ほほえみ焼売
搾菜・高菜漬け
ご飯 又は お粥
杏仁豆腐

お一人様

1,800円 (税・サ込)