

管理栄養士が考えた 4月 日替わりメニュー

管 理 栄 養 士 が 考 え た



賄沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※賄沢弁当のみ



季節にちなんだプレミアムなメニュー。
デザート付きです。



魅力的なおかずを盛り込んだ
スペシャルメニューです。

マークは写真で紹介しているメニューです。
賄沢弁当で追加されるおかずは、全て写真で紹介しています。

月	火	水	木	金
<p>1 左 ◉ 鶏肉とウイナーのコク旨デミグラス煮込み 牛肉と男爵イモ入りコロッケ ちくわのもろみ醤油炒め おまかせの副菜 小松菜と豆腐のサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p>	<p>2 左 ◉ チキンカツ・新潟タレカツ風ソース さば竜田・スパイシーカレーあん 彩り野菜のチャブチエ 大根のコンソメ煮 マカロニサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 国産黒毛和牛のすき焼き</p>	<p>3 左 ◉ 豚焼肉・ナムル野菜添え 宮城県産カツオカツ・和風ごま醤油ソース 高野豆腐の麻婆中華あん 山芋とオクラの梅和え ごぼうとヤングコーンのオリエンタルサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～ 右 ◉ バジルバターライス</p>	<p>4 左 ◉ チキン南蛮・春色紅芯大根タルタル 左 ◉ 春野菜入り！とりたまハンバーグ 国産米粉パスタときのこのトマトベベロン 鮭ときゅうりの和風サラダ 若草の風薫る春 よもぎのお団子</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 金目鯛のアクアパッツァ</p>	<p>5 左 ◉ こってりチャーシューとなすのネギ塩炒め チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) 切干大根煮 店主おすすめのサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 広島産牡蠣のクリームコロッケ 右 ◉ 植竹シェフ監修蟹トマトクリーム生パスタ</p>
<p>8 左 ◉ 北海道産玉葱＆牛乳使用！ベーコンのオニオンクリーミコロッケ 台湾風蒸し鶏の香味ネギソース～ピリ辛野菜添え～ 静岡名物！黒はんぺんフライ スナップエンドウとパプリカの柚子胡椒炒め ポテトサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右 ◉ とちおとめ苺とブルーベリーケーキ</p>	<p>9 左 ◉ 豚竜田と彩り野菜のナッツがらめ お楽しみの一品 山椒香る 大豆とインゲンの炒め煮 里芋とかぼちゃのマヨネーズ和え 白菜漬と水菜の柚子サラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 旨味熟成 若鶏の西京焼き 右 ◉ 鮭真丈(はもしんじょ)～和風梅あんかけ～</p>	<p>10 左 ◉ 黒トリュフ香る唐揚げ 左 ◉ 鰯(たら)と野菜の黒酢ソース 花がんもの煮物 豆もやしと枝豆のナムル さつま芋とパプリカのマスタードサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 海老ときのこのアヒージョ風 右 ◉ 明太子カッペリーニ</p>	<p>11 左 ◉ 海老カツ・瀬戸内塩レモンソース かぼちゃ真丈(しんじょ)・和風そばろあん フライドアンチョビボテト 切干大根とパプリカの中華炒め ごぼうとこんにゃくの梅味噌サラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 牛ハラミの焼肉</p>	<p>12 左 ◉ ガツンとジューシーメンチ・ソース 鰯(あじ)のバター蒲焼き風 わかめとネギのサクサク醤油炒め かぶときゅうりの青じそ風味和え 食物繊維豊富！おからとコーンのマヨサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め 右 ◉ 金目鯛のさっぱり梅おかかご飯</p>
<p>15 左 ◉ 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ 竹の子の明太卵炒め ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 鰯(たら)のソテー・ ネギマヨサクサク醤油</p>	<p>16 左 ◉ 岐阜名物！“あんかけカツ丼”風ヒレカツ 左 ◉ 合鴨で鶏ちゃん風～塩だれ仕立て～ 岐阜郷土料理！五平餅～ニョッキ～ 白菜漬とコーンのおかずサラダ 宇治抹茶使用！西通リプリンのロールケーキ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 国産黒毛和牛ときのこの クリーム煮～トリュフ風味～</p>	<p>17 左 ◉ 牛すじ肉のこってり甘辛煮 千葉県産「ほころ豚」のジュー水餃子 高野豆腐と花麸の煮物 芋づるとせんまいの辛味噌炒め 枝豆と小松菜のおろしサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ／春菊と湯葉の梅紫蘇和え／ツナカレー混ぜご飯</p>	<p>18 左 ◉ エビフライ・トマトソース～パスタ添え～ 鶏そぼろと春野菜のマッシュ里芋おかず きんびら蓮根 おまかせの副菜 広島菜赤しそ漬と切干大根の青じそサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p>	<p>19 左 ◉ 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユーリンチー) イカ団子と大根の和風煮 竹の子と春菊の塩だれ炒め 花野菜の3種チーズシーザードレッシング 4色お豆とかぼちゃのサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 国産牡蠣フライ ～玉子たっぷりタルタル添え～</p>
<p>22 左 ◉ 甘辛豚と野菜の生姜焼き 海老とれんこんの落とし揚げ・お出汁あん タコ入り！海鮮チヂミ きのこの柚子胡椒炒め ポテトサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ なめらかクリームカニハフライ 右 ◉ トマトカッペリーニ</p>	<p>23 中華フェア 左 ◉ 青椒肉絲風ソースでビーフ入りハンバーグ 左 ◉ 8品目具材使用！パリパリ中華春巻き たっぷり野菜の揚げ餃子 千豆腐のピリ辛ナムル カニカマときゅうりの中華ごまサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 海老のチリソース煮 右 ◉ アップル&ピーチケーキ</p>	<p>24 左 ◉ ごろっとチリマヨチキン お楽しみの揚げ物 高野豆腐とそぼろの煮物 ブロッコリーと人参のマスタードマリネ エリンギと春雨の黒ごまサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 鰯(たら)のホイル焼き ～濃厚味噌バター～</p>	<p>25 左 ◉ スタミナ満点！牛肉のブルコギ だし香る・白身魚フライ 春キャベツの練り天 切干大根煮 店主おすすめの一品</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 有頭大海老フライ～特製タルタル添え～ 右 ◉ 穴子ちらし寿司</p>	<p>26 ★ Special 北海道 左 ◉ 北海道産ホタテのクリームコロッケ 左 ◉ 合鴨とさつま芋の和風アヒージョ山椒風味 粗挽きひとくちくね・甘辛ダレ こんにゃくの生姜昆布和え 白菜漬ともやしのポン酢ジュレサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ イタリア産マロン使用のマロンケーキ 右 ◉ クリームチーズロールケーキ</p>
<p>30 左 ◉ 黒酢の酢鶏～鶏肉と野菜の黒酢ダレ～ 栗かぼちゃコロッケ ちくわの磯辯揚げ ひじき煮 チリマカロニサラダ</p> <p>+ 賄沢弁当 右 ◉ 厳選 太刀魚のムニエル ～バター醤油ソース～</p>				

店休日



たかやままつり さんのうまつり
春の高山祭(山王祭)の日

毎年4月14・15日に岐阜県高山市で行われている、春の訪れを告げる「山王祭」にちなんだ岐阜県にゆかりのあるメニューをご用意。メインは、名物「あんかけカツ丼」をイメージして、ヒレカツに頭入りの和風あんをかけたもの。サブメインは「鶏(けい)ちゃん」を塩味で、副菜は「五平餅」をニョッキと味噌ダレで、郷土料理風にして頂きました。デザートは、新茶の季節にかけて、宇治抹茶を使用した和風のロールケーキです。



たら
鰯と野菜の黒酢ソース
サクサクの鰯に、野菜たっぷりの黒酢ソースをかけました。黒酢は必須アミノ酸が多く含まれており、鰯・野菜と合わせることで、味も栄養バランスも抜群なメニューになります。

黒トリュフ香る唐揚げ
香り付けなどに用いられるトリュフは、希少性から「黒いダイヤ」と呼ばれることも。黒トリュフの香りが贅沢に感じられる唐揚げです。



合鴨とさつま芋の和風アヒージョ山椒風味
合鴨・さつま芋・野菜を、山椒入りのオイルで和風にアレンジしたアヒージョをご用意しました。ピリッとした風味が食欲をそそります。

北海道産ホタテのクリームコロッケ
濃厚なクリームにホタテの身が入っていて、ホタテの旨味を存分に楽しめる贅沢な1品をご用意しました。



みんな大好き中華料理！家庭でも大人気なメニューを集めました。
8品目具材使用！パリパリ中華春巻き
春巻きは、立春の頃に新芽が出た野菜を食材にして作られたところから、その名が付けられました。今回は、竹の子など8品目の旬の食材を使用しました。

青椒肉絲風ソースでビーフ入りハンバーグ
野菜たっぷりのオイスターソースを、ビーフ入りのハンバーグにかけて、中華料理の定番「青椒肉絲」をイメージしました。



日替わりメニューごとの
栄養価についてはQRコード
をご確認ください。



農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」とコラボし、4/4! 国産米粉パスタときのこのトマトベーロンに米粉を使用しています。