

5月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

★ Premium
賞状
弁当

賞状を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。
※賞状弁当のみ

★ Premium

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。

★ Special

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。

月 火 水 木 金



1 左◎ しっとりサクサクチキンカツ・BBQソース
肉団子と彩り野菜の甘辛あん
きのこのバター醤油炒め
切干大根煮
山芋とオクラの梅サラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 鰯(たら)のソテー・ネギマヨサクサク醤油



2 左◎ 牛すじ入り! 14種類スパイスのカレー煮込み
さつま芋コロッケ・黒ごま風味
高野豆腐とそばの煮物
大豆ときゅうりの山椒和え
Wコーンのアボカドマスタードサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 有頭大エビフライ～粒マスタード入りソース～

店休日

6

店休日



7 左◎ 三元豚の豚カツ・ソース
合鴨のゆず塩チャブチ
竹の子の生姜昆布和え
もやしとわかめのピリ辛ナムル
ポテトサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 旨味熟成 若鶏の西京焼き
右◎ 鱧真丈(はもしんじょう)～和風梅あんかけ～



8 左◎ ハンバーグ～デミグラスソース煮込み～
お楽しみ1品
豆乳入りふくらがんと煮
チンゲン菜とパプリカのオイスター炒め
ツナ入り! 切干大根ときゅうりのさっぱりサラダ

◎ 賞状弁当 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



9 ★ Special 左◎ 賞状唐揚げ～4種海鮮お出汁～
左◎ 鯖(さば)の四川風麻婆さぼろあん
旬の春キャベツ練り天
白菜漬けとひじきのもろみ醤油和え
さつま芋とかぼちゃのオリエンタルサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 海老のチリソース煮
右◎ アップル&ピーチケーキ



10 大人気 左◎ 海老カツ・3種のチーズソース
棒鶏(バンバンジー)風ごまダレかけ
タコ入り! 海鮮チヂミ
おまかせの副菜
春雨ときのこの和風オニオンサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 桜もち麻のハンバーグ・ゆずおろしソース
右◎ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯

13

台湾料理

左◎ ルーローハン風～豚肉と野菜のオイスター炒め～
アブラカレイ・カニカマ玉子あん
静岡名物! 黒はんぺんフライ
ひじき煮
マカロニサラダ

◎ 賞状弁当 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。



14 Premium 母の日にちなんで
左◎ チーズインハンバーグ・和風オニオン
左◎ フライドチキン・チリマヨネーズ
旬あざりとポテトのアヒージョ風
きゅうりとパスタこんにやくの明太和風サラダ
母のやさしさ～いちごみるくロール～

◎ 賞状弁当 右◎ 国産牡蠣フライ～玉子たっぷりタルタル添え～



15 左◎ ネギ塩サムギョプサル・キムチ風野菜添え
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
京風卵の花～おからと野菜煮～
紅芯大根と花野菜の和風マリネ
店主おすすめサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ
右◎ 穴子ときゅうりの酢の物



16 みんな大好き 左◎ キャベツまるっとメンチカツ・ソース
桜海老と枝豆のおつまみ天・柚子胡椒あん
鮭と彩り野菜のチャブチ
きんぴら蓮根
里芋入り! 和風ポテトサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 国産黒毛和牛のすき焼き
右◎ 明太高菜ご飯



17 ★ Special 左◎ 鳥取県境産紅ズワイ蟹クリームコロッケ
左◎ 合鴨とコロコロニョッキのペロンチーノ
豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょう)
今が旬! 竹の子のピリ辛高菜炒め
豆もやしと水菜の青じそサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 牛ハラムの生姜焼き



20 左◎ チキンのベーコンクリームソースがけ
ジュシー! ごぼうメンチ
高野豆腐と花麩の煮物
スナップエンドウとパプリカのカレー炒め
チリポテトサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 鰯(たら)のホイル焼き
～濃厚しょう油バター～



21 新メニュー 左◎ 豚肉と彩り野菜の甘辛バター炒め
お楽しみ揚げ物
大根の和風煮～ゆず胡椒風味～
ヤングコーンと枝豆のもろみ和え
ひじきとアボカドの豆腐サラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 仙台名物 牛タンネギポン酢ジュレがけ
右◎ 海老炒飯風混ぜご飯



22 左◎ チキンとハムのきのこトマト煮込み
ごま油香る! 塩じゃがコロッケ
粗挽きひとくちつくね・和風あん
芋づつとぜんまいのピリ辛韓国風炒め
白菜漬ともやしの昆布ポン酢ジュレ

◎ 賞状弁当 右◎ 有頭大海老フライ
～特製オーロタルタル添え～



23 おとな様ランチフェア 左◎ ビラフ風ライス
左◎ プリッとミニエビフライ・バジルポテト
左◎ ビーフ入りハンバーグ・デミグラス煮込み
ちくわ磯辺揚げ
フジッリのナポリタン風
カラフル野菜サラダ

◎ 賞状弁当 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



24 左◎ さっぱり! チキン竜田おろし煮風
イカとオクラの落とし揚げ・中華あん
茄子といんげんの生姜炒め
国産広島県産! かぶのしぼ漬け和え
さつま芋の甘辛胡麻サラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 牛ハラムのやみつきスタミナタレ炒め



27 左◎ 鶏唐揚げと揚げじゃがの香ばし旨黒酢ダレ
帆立風味フライ・コク旨トマトソース
高野豆腐の肉そぼろ中華あん
おまかせの副菜
マカロニサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 厳選 太刀魚のムニエル
～瀬戸内レモン醤油ソース～



28 左◎ 豚竜田と根菜のヤンニョム風・辛味噌味
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け
豆もやしと水菜の中華和え
切干大根煮
店主おすすめ1品

◎ 賞状弁当 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。



29 Premium 肉の日 左◎ ガツンと牛カツ・こってり焼肉ソース
左◎ ピリ辛ネギ味噌チャーシュー
さつま芋のバターナッツ仕立て
白菜の旨塩ナムル
さっぱりライチ館のマンナン大福

◎ 賞状弁当 右◎ じっくり秘伝のタレに漬け込んだ
カレーの西京焼き ※骨あり



30 イチオシ 左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・瀬戸内塩レモン
白身魚フライ・チリソース
花がんと煮物
わかめとネギのサクサク醤油炒め
ごぼうと小松菜の梅味噌サラダ

◎ 賞状弁当 右◎ 国産黒毛和牛ときこの
クリーム煮～トリュフ風味～



31 左◎ 薄切り牛肉のビーフシチュー
海老イカ海鮮カツ・タルタルソース
たっぷり野菜の揚げ餃子
ひじき煮
やさしい甘さ! 4色お豆のシーザーサラダ

◎ 賞状弁当 右◎ なめらかクリームのカニフライ トマトカッパリーノ
右◎ 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯



プレミアムメニュー(29日)
肉の日
「29=に」の日は、スタミナ満点の肉メニューをご用意。メインは、牛カツに豆板揚げ入りの焼肉ソースをかけた。サブメインは、チャーシューとたっぷりの白ネギを味噌ダレと和え、ご飯が進む一品に。副菜は、漬きたさつまいもをバターソースとナッツで香ばしく仕上げたもの。デザートは、ライチ風味の白餡を、食物繊維豊富なこんにやく粉入りのマンナン生地で包んだ大福です。



スペシャルメニュー(9日)
鯖の四川風麻婆さぼろあん
鯖に、唐辛子や花椒の効いたひき肉たっぷりのピリ辛麻婆ソースをかけ、ご飯に絡めたい一品に。痺れる美味しさをご堪能あれ!
賞状唐揚げ～4種海鮮お出汁～
ホタテ・マグロ・昆布・カツオ、4種の賞状なお出汁で味付けをした海鮮唐揚げをご用意。うま味の相乗効果が満足度も◎



スペシャルメニュー(17日)
合鴨とコロコロニョッキのペロンチーノ
ペロンチーノは、ニンニク・オイル・唐辛子のバスターが一般的ですが、今回は、鉄分豊富な合鴨と、もちもち食感のニョッキを、アンチョビオイルソースで和えました。
鳥取県境産紅ズワイ蟹クリームコロッケ
鳥取県境産の紅ズワイ蟹を使用したクリームコロッケです。ほぐし身と濃厚クリームで、豪華に仕上げました。



おとな様ランチフェア(23日) 混ぜご飯
大人だって食べたい! 大好きだった「お子様ランチ」をもう一度。今回はピラフ風ライスをご用意しました♪
ビーフ入りハンバーグ・デミグラス煮込み
「洋食のソースの王様」デミグラスソースを、ビーフ入りのハンバーグにかけて、ちよっぴり大人味な煮込みハンバーグ風に仕上げました。
プリッとミニエビフライ・バジルポテト
子供から大人まで大好きなエビフライを、相性抜群のタルタルソースと一緒にどうぞ。



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。

※写真はイメージです。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしていません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただきます。 ※混ぜご飯の日は、ご飯の変更はできません。