

8月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月 火 水 木 金

賞沢弁当 贅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。
※賞沢弁当のみ

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。



1 海老フライ・マスタードマヨネーズ
ほろほろ豚肉のトマトシチュー
きんぴら蓮根
わかめと昆布の生姜和え
店主おすすめサラダ

2 宮崎県
宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え
香ばし醤油の焼きもろこし天・カニカマ中華あん
スナックエンドウとパプリカのオイスター炒め
おまかせの副菜
オクラと山芋の昆布酢ジュレサラダ



5 14種類のスパイス
バターチキンカレー煮込み
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
大根の麻婆そばろあん
きのこのバジル炒め
チリマカロニサラダ

賞沢弁当 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。



6 Premium 東北三大祭り
ハンバーグ～十和田(わだ)バラ焼き風ソース～
津軽名物! いがめんち(イカメンチカツ)
お祭りの定番! たこ焼き
夏野菜のさっぱり青じそサラダ
真っ赤なりんご館を包んだ水まんじゅう

賞沢弁当 右◎ なめらかクリームカニ爪フライ
右◎ トマトカッペリーニ



7 豚唐揚げと揚げなすのスタミナ炒め
お楽しみの1品
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
ひじき煮
ヤングコーンとオクラの梅サラダ

賞沢弁当 右◎ 有頭大海老フライ～特製オーロラタル添え～
右◎ バジルバターライス



8 Special
鳥取県境港産
鳥取県境港産紅ズワイ蟹クリームコロッケ
合鴨とコロコロニョッキのペペロンチーノ
銚子名物カレーボール
芋づる・ぜんまいとこんにゃくの和え物
白菜漬とひじきのピリ辛サラダ

賞沢弁当 右◎ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・トリュフオニオンソース



9 ハンバーグの日
とろとろエッグハンバーグ・BBQソース
さばと紅芯大根の鮮やかマリネ
ちくわ磯辺揚げ
マッシュたま芋のおかか和え
ごぼうとさゆりのマスタードサラダ

賞沢弁当 右◎ 海老のチリソース煮
右◎ ネギ塩チキンのサクサク醤油漬うどん ※ご飯なし



19 ビーフ入りハンバーグ・もろみ醤油
洋風春巻き! マルゲリータピザロール
さつま芋とかぼちゃのピリ辛煮
かぶと高菜のごま和え
マカロニサラダ

賞沢弁当 右◎ 有頭大海老フライ
～粒マスタード入りソース～



20 緑日フェア
サクッと鶏竜田・甘辛焼き鳥たれ
屋台の定番! 焼きそば～豆腐麺で豚塩味～
お好み焼き風 キャベツ天
揚げじゃがバター
柚子香る! きゅうりの浅漬け風サラダ

賞沢弁当 右◎ 牛ハラミの生姜焼き



21 牛すじ肉のこってり味噌煮～土手煮風～
お楽しみの揚げ物
京風卵の花～おからと野菜～
Wコーンの豆乳クリーム
花野菜のオニオンサラダ

賞沢弁当 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



22 Special (曇りが時を超える頃)
キャベツメンチ・すだち果汁入りおろしソース
チャーシューとさつま芋のオイスターマヨネーズ炒め
鮭と大根の中華煮
カラフルお豆の白和え
広島菜とれんこんの赤しそサラダ

賞沢弁当 右◎ 黒豚ローストポークトリュフソース&青菜と海菜の梅葉餅和え
右◎ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯



23 Special
賞沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～
鰯(あじ)の野菜たっぷり和風あん
豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ)
きのこの柚子胡椒炒め
水菜ともやしの梅おからサラダ

賞沢弁当 右◎ 仙台名物 牛タンの
ネギ味噌炒め 山芋添え



26 海老カツ・ソース
鶏肉とアボカドのすりおろし野菜ドレッシング
さつま芋とかぼちゃのマスタード和え
ひじき煮
店主おすすめ1品

賞沢弁当 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。



27 真っ赤なトマトのハヤシビーフ煮込み
白身魚フライ・山椒風味
野菜もたっぶり揚げ餃子
わかめとネギのサクサク醤油炒め
ポテトサラダ

賞沢弁当 右◎ 幼の希少部位むねとろ唐揚げ&穴子とさゆりの酢の物
右◎ 明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし



28 チキンカツ・ネギ塩だれ
7品目具材入り豆腐ハンバーグ・和風あん
ピーマン肉味噌炒め
切干大根煮
小松菜とヤングコーンのもろみサラダ

賞沢弁当 右◎ 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ・ごまポン酢ジュレソース



29 Premium 焼肉の日
がっつり肉感! 牛カツ・焼肉味
コンニャクで～合鴨のさっぱり冷麺風～
海鮮チヂミ・コチュジャンおろし
白菜漬のさっぱり柚子サラダ
焼肉のびに～涼やか抹茶わらび餅～

賞沢弁当 右◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包
右◎ イカとわかめの麻辣(マラー)中華冷菜



30 鶏肉となすの塩レモンバター炒め
帆立風味フライ・タルタル
大豆と水菜の甘辛ネギ和え
おまかせの副菜
フロッキーと人参の3種子ソースサーサラダ

賞沢弁当 右◎ 瀬戸内産牡蠣フライ～瀬戸内レモンマヨかけ～
右◎ 焼きそばの梅ごまさっぱりご飯



焼肉の日
8月29日(やまに)の日のこの日は、焼肉屋から連想される焼肉味の牛カツをメインにし、合鴨とコンニャク種の冷麺風アレンジがサブメインです。副菜は、焼肉屋のサイドメニューをイメージし、海鮮チヂミ、白菜漬のサラダ、デザートは、抹茶わらび餅です。スタミナをつけて、残暑を乗り切りましょう!!



スペシャルメニュー(8日)
合鴨とコロコロニョッキのペペロンチーノ
ペペロンチーノは日本ではパスタが一般的ですが、今回はもちもち食感のニョッキで再現。合鴨とアンチョビソースを合わせました。
鳥取県境港産紅ズワイ蟹クリームコロッケ
水揚げ量日本一を誇る鳥取県境港産の紅ズワイ蟹を使用したクリームコロッケで、豪華に仕上げました。



スペシャルメニュー(23日)
あじ 鮮度の野菜たっぷり和風あん
身体に嬉しい栄養素が豊富なあじ、和風だし仕立ての野菜たっぷりあんをかけて、美味しく健康に!
賞沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～
ホタテ・マグロ・昆布・カツオのお出汁で味付けした海鮮唐揚げをご用意。うま味の相乗効果が満足度◎。



緑日フェア(20日)
緑日と言えば屋台! 大人気の屋台グルメが集合!
屋台の定番! 焼きそば～豆腐麺で豚塩味～
屋台で定番の焼きそばを豆腐麺でアレンジし、さらに食材の鮮が楽しめるよう塩味にしました。
サクッと鶏竜田・甘辛焼き鳥たれ
緑日で人気の焼き鳥を、揚げ鶏に甘辛いたれをかけて再現しました。串なし&大判な焼き鳥風です。



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く場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯の日は、ご飯の変更はできません。 ※混ぜ種の日、ご飯は付きません。