

10月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月

火

水

木

金

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。

<p>1 ▶▶ 肉Week!</p>  <p>左◎ 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユウリンチー) イカとオクラの落とし揚げ・そばろあん 高野豆腐と花麩の煮物 竹の子とブロッコリーのオイスター炒め 白菜漬の青じそサラダ</p> <p>右◎ 厳選 太刀魚のムニエル ~瀬戸内レモン醤油ソース~</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>2</p>  <p>左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・ロコモコ風アボカドソース 牛肉と男爵イモ入りコロッケ かぶと小松菜のコンソメ煮 わかめとパプリカのごまナムル 紅芯大根とサラダこんにゃくのオニオンドレッシング</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ~特製タルタル添え~ 右◎ 汁なし肉味噌担々の讃岐うどん ※ご飯なし</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>3</p>  <p>左◎ 黒酢の豚豚 かぼちゃ真丈(しんじょ)・トマトミートソース きんぴら蓮根 里芋とじゃがいものマッシュおかか和え 切昆布と春雨の柚子胡椒サラダ</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タン のネギ味噌炒め 山芋添え</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>4</p>  <p>左◎ 肉汁ジュシー! キャベツメンチ 合鴨とコロコロニョッキのペペロンチーノ 京風卯の花~おからと野菜煮~ 切干大根煮 店主おすすめ1品</p> <p>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</p> <p>賞状 弁当</p>
<p>7</p>  <p>左◎ ほぐし鶏と彩り野菜のカレー煮込み お楽しみの1品 チリソースでピリッと! 海老トースト Wコーンのネギもろみ醤油和え ポテトサラダ</p> <p>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>賞状 弁当</p>	<p>8 ★ Special</p>  <p>左◎ 黒トリュフ香る唐揚げ 鯖(さば)の和風梅煮あん 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) フジッリのナポリタン風 五目もやしとひじきの和風生姜サラダ</p> <p>右◎ 海老のチリソース煮 右◎ アップル&ピーチケーキ</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>9</p>  <p>左◎ 海老カツ・オーロラソース ひき肉たっぷり豆腐麺の黒胡麻担々麺風 大豆とえのきの味噌炒め煮 おまかせの副菜 オクラと山芋のネバネバサラダ</p> <p>右◎ 牛ハラミの焼肉 右◎ バジルバターライス</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>10 トマトの日</p>  <p>左◎ ビーフ入りハンバーグ・トマトソース 栗かぼちゃコロッケ タコ入り! 海鮮チヂミ 小松菜とコーンのバター醤油炒め ブロッコリーと人参のマスタードマリネ</p> <p>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</p> <p>賞状 弁当</p>
<p>14</p> <p>店休日</p>	<p>15 きこの日</p>  <p>左◎ ごろっとチキン・きのこデミソース 海老イカ海鮮カツ・ネギ塩だれ 三色豆とさつま芋マッシュ ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>右◎ 鯖のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>16 アジアングルメフェア</p>  <p>左◎ ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~ 鰯(たら)の油淋鶏ソース~香味甘酢ダレ~ ちくわのエスニック風カレーマヨ揚げ 鶏さばろとパプリカのガバオ風炒め ヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風</p> <p>右◎ なめらかクリームカニ爪フライ 右◎ トマトカッパリーニ</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>17</p>  <p>左◎ ガツンとジュシーメンチ! 柚子胡椒ソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬 大根のカニ風味あんかけ きのこと彩り野菜の甘辛炒め 花野菜のオニオンサラダ</p> <p>右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右◎ イタリア産マロン! モンブラン濃厚マロンケーキ</p> <p>賞状 弁当</p>
<p>21</p>  <p>左◎ とろとろ牛すじ入りコク旨トマトシチュー お楽しみの揚げ物 銚子名物カレーボール 山菜と油揚げの煮物 チリポテトサラダ</p> <p>右◎ 広島産牡蠣のクリームコロッケ 右◎ 楠竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生バスタ</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>22</p>  <p>左◎ 豚肉の生姜焼き・野菜添え イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ 黒胡椒香る! ハムステーキ ごぼうとこんにゃくの梅味噌サラダ 店主おすすめ1品</p> <p>右◎ 桜もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右◎ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>23</p>  <p>左◎ デミグラス煮込みハンバーグ・バジルパスタ添え 白身魚フライ・アンチョビソース ツナとブロッコリーのコンソメ煮 切干大根煮 Wコーンのオリエンタルサラダ</p> <p>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>賞状 弁当</p>	<p>24 ★ Special</p>  <p>左◎ 海老フライ・ネギマヨサクサク醤油 合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み 粗挽きつくね・5種果汁のおろしソース 鮭と小松菜の豆乳炒め煮 白菜漬のピリ辛サラダ</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め</p> <p>賞状 弁当</p>
<p>28</p>  <p>左◎ 海老フリッターのシーフードカレー風 豚肉入り! 8品目のパリパリ中華春巻き 竹の子とピーマンの明太子炒め ひじき煮 バジルマカロニサラダ</p> <p>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</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>29</p>  <p>左◎ 鶏肉と野菜の焼肉タレ炒め アブラガレイ・バター醤油だれ キャベツの練り天 高菜入り! ごま油香るマッシュポテト 切干ときこの柚子なます</p> <p>右◎ 瀬戸内産牡蠣フライ~瀬戸内レモンマヨがけ~ 右◎ 海老炒飯風混ぜご飯</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>30</p>  <p>左◎ カニとトマトのクリームコロッケ 甘辛豚の韓国風ピリ辛チャプチェ 花がんもの煮物 かぶとコーンの白和え 茎わかめときゅうりの中華サラダ</p> <p>右◎ 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右◎ 苺&ブルーベリー果肉とラスベリームスのケーキ</p> <p>賞状 弁当</p>	<p>31 Premium ハロウィン</p>  <p>左◎ チーズインハンバーグかぼちゃサラダ添え 左◎ フライドチキン・ハロウィン秋色タルタル そばろと旬野菜の真っ赤なトマト煮 広島菜入り! こんにゃくの和風魔女色サラダ フロマーージュ風味のプチケーキ</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ ~粒マスタード入りソース~</p> <p>賞状 弁当</p>

プレミアムメニュー(11日)



鯖の和風梅煮あん

鯖に多く含まれるDHAやEPAは、脳を活性化させる働きがあり、仕事でのランチにはもってこいの食材です。

黒トリュフ香る唐揚げ

世界三大珍味のひとつであるトリュフは、希少性から「黒いダイヤ」と呼ばれることも。そんな黒トリュフの香りが贅沢に感じられる唐揚げです。

スペシャルメニュー(8日)



合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み

煮込み料理で秋の味を召し上げたい。合鴨と、ごごろと大きめの秋野菜に、デミグラスソースの濃厚な味がとてよく合います。

海老フライ・ネギマヨサクサク醤油

みんな大好き海老フライに、白ネギ・フリードライ醤油・フライドオニオン・ごまを混ぜたマヨネーズをのせました。

スペシャルメニュー(24日)



ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~

コチュジャンベースの甘辛ダレが絡んだチキンは、ご飯との相性も抜群です!

アジアングルメフェア(16日)



鰯の油淋鶏ソース~香味甘酢ダレ~

おなじみ油淋鶏の食欲そそる香味ダレを、今回は魚に合わせました。さらばりとした淡泊な味が特徴の鰯に、甘酸っぱいタレがからんで、美味しさ満点の一品です!

ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~

コチュジャンベースの甘辛ダレが絡んだチキンは、ご飯との相性も抜群です!



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。

スポーツの日になんで

今回は「スポーツの日」にちなんでメニューをご用意。メインは、たんぱく質が豊富な豚ヒレカツに、柚子胡椒おろしソースをかけたもの。サブメインは、チャーシューと秋野菜のスタミナ炒めです。カルシウムを豊富に含んだチーズのソースをのせた野菜餃子と、疲労回復効果があるクエン酸を含んだレモンダレのサラダも合わせて、栄養たっぷり、デザートは旬の巨峰を使ったロールケーキです。

合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み

煮込み料理で秋の味を召し上げたい。合鴨と、ごごろと大きめの秋野菜に、デミグラスソースの濃厚な味がとてよく合います。

海老フライ・ネギマヨサクサク醤油

みんな大好き海老フライに、白ネギ・フリードライ醤油・フライドオニオン・ごまを混ぜたマヨネーズをのせました。

鰯の油淋鶏ソース~香味甘酢ダレ~

おなじみ油淋鶏の食欲そそる香味ダレを、今回は魚に合わせました。さらばりとした淡泊な味が特徴の鰯に、甘酸っぱいタレがからんで、美味しさ満点の一品です!

ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~

コチュジャンベースの甘辛ダレが絡んだチキンは、ご飯との相性も抜群です!

※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おりません。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。 ※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。