

5月日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月 火 水 木 金

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。

今月のフェア 毎月、テーマに沿ったフェアを開催！特別なメニューに出会えるかも。

贅沢弁当 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。※贅沢弁当のみ

☐マークは写真で紹介しているメニューです。

4

5

6

店休日

店休日

店休日



左☐ **たっぷり挽き肉のキーマカレー**
磯の香り広がる白身魚フライ
たこと紅生姜の揚げ天
おまかせの副菜
大豆ののろみサラダ

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**



左☐ **黒トリュフ香る唐揚げ**
左☐ **さわらのオイスターソース**
きのこの生妻昆布炒め
しらすとわかめの酢の物
高菜入りこんにやくのサラダ

右☐ **黒毛和牛のしゃぶしゃぶ**
右☐ **胡麻ポン酢ジュレソース**



左☐ **月見ハンバーグ BBQマスタード**
お楽しみの揚げ物
花かんもの煮物
ツナと彩り野菜の柚子胡椒チャプチェ
ポテトサラダ

右☐ **有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜**
右☐ **生姜と昆布佃煮の混ぜご飯**



左☐ **粗挽きハンバーグ 和風もろみだれ**
栗かぼちゃのほっこりコロケ
きんぴられんこん
広島菜入りかぶの赤しそ和え
店主おすすめの一品

右☐ **カニたっぷり濃厚クリームのサクサク網春巻き**
右☐ **竹の子ご飯**



左☐ **フライドチキン アンチョビマヨ**
左☐ **アブラカレイ 濃厚トマトソース**
青菜の花入り花形豆腐の揚げ物
紅芯大根ときゅうりのラペ風
ざつまいもの洋風サラダ

右☐ **仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め**



左☐ **国産生姜の豚肉生姜焼き**
白身魚フライ 胡麻味噌ダレ
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
切干大根煮
マカロニサラダ

右☐ **広島県産牡蠣フライ〜玉子たっぷりタルタル添え〜**
右☐ **醤油ごまおかかふりかけご飯**



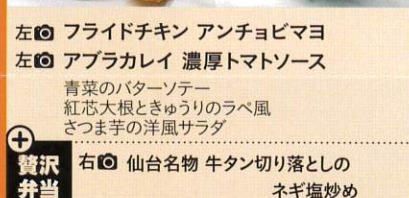
左☐ **牛ハラミカツ 3種チーズナッツソース**
左☐ **トリュフ香る 合鴨とパスタのソテー**
栗とざつまいものおつまみ天・甘辛ダレ
カニカマ入り白菜漬の中華風サラダ
ロールケーキ〜アールグレイ〜

右☐ **桜雪もち豚のハンバーグ お出汁餃**



左☐ **海老カツ ソース**
豚肉のチリソース炒め
高野豆腐の煮物
かぼちゃとざつまいもの甘辛マッシュ
キャベツのサクサク醤油サラダ

右☐ **肉汁の旨み溢れる絶品小籠包&蒸し鶏**
ときゅうりの麻辣(マラー)中華ソース



左☐ **黒酢の酢豚**
お楽しみの一品
菜の花入り花形豆腐の揚げ物
鮭と大根の中華煮
マカロニサラダ

右☐ **広島県産牡蠣(かき)のクリームコロケ**
右☐ **植竹シェフ監修蟹トマトクリーム生パスタ**



左☐ **極厚ハムカツ オーロラソース**
挽き肉と豆腐のピリ辛混ぜそば
タコ入り! 海鮮チヂミ
ごぼうの白和え
ポテトサラダ

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。



左☐ **豚しゃぶの5種果汁おろしダレ**
海老入り白身カツ ソース
旨みあふれる肉焼売
ひじき煮
小松菜の梅サラダ

右☐ **なめらかクリームのカニフライトマトカッペリー**
右☐ **バジルバターライス**



左☐ **合鴨と野菜のピビンバ風炒め**
左☐ **熟成ベーコンと枝豆のクリームコロケ**
ちくわの磯辺揚げ
味噌大根の和風ポテトマッシュ
カリフラワーときゅうりのオニオンサラダ

右☐ **海老のチリソース煮**
右☐ **アップル&ピーチケーキ**



左☐ **大分風とり天でチキン南蛮**
左☐ **紅いもコロケ**
鹿児島名物ざつまい揚げ風「鶏ざつまい」
玉子と小松菜のちゃんぶる〜
沖縄県産もずくとオクラの青じそサラダ

右☐ **黒毛和牛薄切り肉の**
おろし香味ソテー



左☐ **ビーフ入りメンチカツ デミソース**
鶏肉と野菜のネギ塩炒め
銚子名物カレーボール
京風卵の花〜おからと野菜煮〜
キャベツの昆布ボン酢ジュレサラダ

右☐ **若鶏の塩麹焼き〜特製黒胡麻醤油だれ〜**
右☐ **青菜と湯葉の梅紫蘇和え**



左☐ **名古屋コーチン入り照焼きつくね**
四川風しびれ麻婆春雨
ソースたこ焼き
おまかせの副菜
ポテトサラダ

右☐ **広島県産牡蠣(かき)フライ〜紅芯大根の春色タルタル〜**
右☐ **胡麻油香る鮭と胡麻のふりかけご飯**



左☐ **バターチキンカレー**
牛肉と十勝産男爵いものコロケ
ミートボールトマト煮込み
切干大根煮
ポテトサラダ

右☐ **国産豚トロの炭火焼き**
〜サクサク醤油野菜添え〜



左☐ **牛肉のすき焼き牛すじ入り**
キャベツメンチカツ ソース
かぼちゃ天ぷら
あざりとひじきの柚子胡椒マヨ
白菜漬のおかかサラダ

右☐ **有頭大海老フライ〜柚子胡椒マヨソース〜**
右☐ **牡蠣(かき)のピラフ風混ぜご飯**



左☐ **ジューシー揚げ鶏 スタミナ焼肉だれ**
左☐ **ハンバーグ ウィンナートマトソース**
チャーシューとうまい菜の和風ソテー
きゅうりの塩レモンマリネ風サラダ
メープルブチケーキ

右☐ **仙台名物 牛タンの**
ネギポン酢ジュレかけ

Premium 29日

肉の日メニュー
29日のメインは、揚げ鶏に焼肉だれを絡めた食欲そそる一品。サブメインは、ハンバーグにウィンナー入りトマトソースをたっぷりかけました。副菜は、チャーシューとうまい菜の和風ソテーでコク深い味わい。サラダは、塩レモン香るマリネ風でさっぱりと。デザートは、メープルブチケーキです。

★ Special 8日

さわらのオイスターソース

黒トリュフ香る唐揚げ

★ Special 20日

熟成ベーコンと枝豆のクリームコロケ

合鴨と野菜のピビンバ風炒め

今月のフェア 14日

イタリアンフェア
アブラカレイ 濃厚トマトソース

フライドチキン アンチョビマヨ

イタリアの味わいを詰め込んだ、満足感あふれるグルメ♪

今月のフェア 22日

九州・沖縄フェア
紅いもコロケ

大分風とり天でチキン南蛮

九州・沖縄各地の味わいを、一つのお弁当に集めました。



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。

※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・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。