

6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。



1 左☐ 牛タン入りハンバーグ
さわらの竜田揚げ 豆乳坦々ソース
肉さつま揚げの出汁醤油
ひじき煮
マカロニサラダ

右☐ 広島県産牡蠣(かき)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



2 左☐ 北海道ザンギ 鶏もも唐揚げ
たっぷりひき肉と春雨のこく旨味噌炒め
出汁入りたこ焼き
京風卵の花〜おからと野菜煮〜
店主おすすめ一品

右☐ ふりふり海老まヨ! スクランブルエッグ



3 ★ Special
左☐ オマール海老のビスク風クリームコロッケ
左☐ 合鴨と野菜の黒胡麻ナッツソテー
栗とさつま芋のおつまみ天・和風だし
しらす入りほうれん草のサクサク醤油和え
白菜漬のポン酢サラダ

右☐ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め
白菜漬添え



4 左☐ 粗挽き肉ハンバーグ オムカレー風ソース
おまかせの揚げ物
きんぴられんこん
ツナ入り大豆とごぼうの味噌炒め
かぼちゃと里芋の柚子胡椒サラダ

右☐ 穴子と海老のサクふわ天盛り
〜甘だれ天丼風〜



5 Premium
左☐ 宮崎郷土料理チキン南蛮風 タルタル添え
ごろっと枝豆コロッケ
高野豆腐と花麩の煮物
竹の子の明太炒め
カニカマ入りキャベツのオニオンサラダ

右☐ 国産黒毛和牛の焼肉・ナムル野菜添え
右☐ 鮭のバター醤油ご飯



8 左☐ 海老カツ チリソース
国産生姜の豚肉生姜焼き
旨みあふれる肉焼売
切干大根煮
ポテトサラダ

右☐ 国産さばの味噌煮



9 今月のフェア
スタミナ
フェア
左☐ 牛カツ スタミナ焼肉ダレ
左☐ あじのカレー南蛮風ソース
ソーセージ入りビーマンのチリ炒め
こんにやくと人参の生姜昆布和え
さつま芋のシーザーサラダ

右☐ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
右☐ カボナータ〜ナスのトマト煮込み〜



10 左☐ チキンステーキ バジルトマトソース
イカ団子と野菜の和風オイスターあん
花がんの煮物
チンゲン菜とわかめのピリ辛炒め
マカロニサラダ

右☐ 桜もち豚のハンバーグ・
ゆず胡椒おろしソース



11 左☐ ビーフシチュー
北海道産サーモンフライ ソース
タコ入り! 海鮮チヂミ
おまかせの副菜
麦味噌大根ときゅうりのパリパリサラダ

右☐ カニたっぷり濃厚クリームのサクサク細巻き
右☐ 甘辛味噌のそぼろふりかけご飯



12 Premium
世界の料理
メニュー
左☐ チーズハンバーグ ロコモソース
左☐ タンドリー風フライドチキン
高菜と切干大根の中華炒め
韓国風サラダ ピリ辛ナムル
バナナケーキ

右☐ 有頭大海老フライ
〜バジルポテマヨソース〜



15 左☐ 贅沢唐揚げ 4種海鮮お出汁
ひき肉たっぷり四川風麻婆茄子
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
鮭とビーマンのもろみ醤油炒め
キャベツの青じそサラダ

右☐ 店主厳選 こたわりの逸品
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。



16 左☐ 名古屋コーチン入りハンバーグ 照焼きソース
海老入り白身カツ ソース
大豆とインゲンの柚子胡椒炒め
きゅうりのおかか和え
沖繩県産もずく春雨のサラダ

右☐ 広島県産大粒牡蠣(かき)フライ
〜胡麻たっぷりマヨソース〜



17 左☐ チキン竜田おろし煮
白身魚フライ 麦味噌タルタル
かぼちゃ天ぷら
大豆とインゲンの柚子胡椒炒め
きゅうりのおかか和え
沖繩県産もずく春雨のサラダ

右☐ 黒糖ローストポークトリュフソース
右☐ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え



18 ★ Special
左☐ 本まぐろメンチ
左☐ 甘辛豚と野菜のこく旨ダレ
ミートボールトマト煮込み
さつま芋の味噌マッシュ
広島菜とこんにやくのサラダ

右☐ 仙台名物 牛タンの
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め



19 Premium
左☐ 境港産紅ずい蟹のクリームコロッケ
鶏肉と野菜のレモンバター炒め
ひとくちカニ玉・和風だし
人参と枝豆の白和え
店主おすすめ一品

右☐ 三重県・四日市名物トンテキ
右☐ 明太高菜ご飯



22 左☐ 粗挽き肉ハンバーグ BBQマスタード
紅いもコロッケ
銚子名物カレーボール・コンソメ煮
あざりと小松菜の煮びたし
マカロニサラダ

右☐ 広島県産牡蠣(かき)フライ
〜5種果汁大根おろしソース〜



23 Premium
Father's Day
メニュー
魚介の旨みたっぷりパエリア
和牛入り 濃厚ビーフシチューコロッケ
左☐ 照焼きチキン
白菜漬のさっぱり梅和え
チャーシュー入りポテサラ
ほろ苦仕立てのカフェラテロール

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



24 左☐ 黒酢の酢豚
お楽しみ一品
菜の花入り花形豆腐の揚げ物
切干大根煮
豆もやしの中華サラダ

右☐ なめらかクリームのカニ爪フライ
右☐ トマトカッペリーニ



25 左☐ 鶏もも唐揚げ ピリ辛ネギダレ
アブラカレイ もろみ味噌ソース
大根のコンソメ煮
おまかせの副菜
小松菜の黒胡麻サラダ

右☐ 黒毛和牛のすき焼き



26 今月のフェア
おとな様ランチ
フェア
左☐ 海老フライ タルタルソース
左☐ ビーフ入りハンバーグ 濃厚デミソース
アンチョビポテト
うまい菜のバターソース
きゅうりのポン酢サラダ

右☐ 国産豚トロの炭火焼き
〜サクサク醤油野菜添え〜



29 左☐ 油淋鶏(ユウリンチー)
栗かぼちゃコロッケ
ちくわ磯辺揚げ
竹の子とビーマンのきんぴら
紅芯大根と花野菜のクリームミソサラダ

右☐ 海老のチリソース煮・ふわっと卵入り



30 Premium
左☐ 黒毛和牛入りメンチカツ
豚しゃぶとなすの香味ネギダレ
たこと紅生姜の揚げ天
ひじき煮
こんにやくの塩レモンサラダ

右☐ 国産さばの味噌煮
右☐ しらすと青菜のふりかけご飯



世界の料理メニュー
ハワイのロコモ風ソースをかけたチーズハンバーグと、インドのタンドリーチキン風フライドチキンで、ボリューム満点。副菜は、高菜と切干大根の中華炒めと、韓国風のピリ辛ナムルで色鮮やかに仕上げました。世界の味を楽しむ旅の締めくくりには、やさしい甘さのバナナケーキをどうぞ。



3 Special
合鴨と野菜の
黒胡麻ナッツソテー
オマール海老のビスク風
クリームコロッケ



18 Special
甘辛豚と野菜の
こく旨ダレ
本まぐろメンチ



9 今月の
フェア
スタミナフェア
あじの
カレー南蛮風ソース
牛カツ スタミナ焼肉ダレ
食欲そそるスタミナメニューを、
ぎゅっと詰め込みました。



26 今月の
フェア
おとな様ランチフェア
ビーフ入りハンバーグ
濃厚デミソース
海老フライ タルタルソース
懐かしの人気メニューを大人クオリティで
仕上げた「おとな様ランチ」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・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。