

7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。ご飯は豪華にご飯です。※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。



左☑ 豚肉生姜焼き
サクッとチキン アンチョビ野菜添え
もろこし天
竹の子とピーマンのバジル炒め
カニカマ入りキャベツの胡麻サラダ

右☑ 有頭大海老フライ
～特製オーロラタルタル添え～



左☑ コク深い味噌の甘辛ハンバーグ
極厚ハムカツ ソース
鏡子名物カレーボール・コンソメ煮
わかめのサクサク醤油炒め
店主おすすめ一品

右☑ 広島県産牡蠣フライ～玉子たっぷりタルタル添え～
右☑ 醤油胡麻おかかふりかけご飯



左☑ 本まぐろメンチ
左☑ 鶏肉と野菜のピリ辛オイスター炒め
野菜天ぷら
夏野菜の焼き浸し
きゅうりのコク旨クリームサラダ

右☑ カニたっぷり濃厚クリームのサクサク網春巻き



左☑ チキンステーキ 柚子おろしだれ
磯の香り広がる白身魚フライ
大豆とうまい菜のもろみ炒め
ひじき煮
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☑ 牛ハラミカツ 塩レモンタルタル
左☑ 合鴨のBBQ炒め
豆もやしと切干大根の黒胡麻和え
星形オクラとこんにゃくのサラダ
七夕仕立ての岡山名物きび団子

右☑ サクふわ穴子天と海老天の盛り合わせ
～甘だれ天丼風～



左☑ 海老カツ 旨辛チリ仕立て
大葉入り鶏つみれ 梅だれ
生姜昆布入り和風チャプチェ
おまかせの副菜
キャベツのシーザーサラダ

右☑ 黒糖ローストポークトリュフソース
右☑ カボナータ～ナスのトマト煮込み～



左☑ 粗挽きハンバーグ カレーソース
牛肉と十勝産男爵いものコロケ
ソーセージとピーマンのコンソメソテー
チンゲン菜の豆乳煮
鮭入り水菜とコーンの青じそサラダ

右☑ 国産サバの味噌煮



左☑ 油淋鶏 (ユウリンチー)
左☑ 厚揚げ麻婆豆腐
旨みあふれる肉焼売
青菜の中華煮びたし
インゲンのナムル

右☑ 仙台名物 牛タンネギ味噌炒め
オクラ添え



左☑ フライドチキン バジルソース
お楽しみの1品
ミートボールトマト煮込み
かぼちゃと里芋の胡麻和え
マカロニサラダ

右☑ 海老のチリソース煮・ふわと卵入り



左☑ 牛タン入り照焼きハンバーグ
豚肉と彩り野菜のうま塩春雨
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
紅芯大根とカリフラワーのオニオンソテー
豆もやしとインゲンのもろみサラダ

右☑ 広島県産牡蠣フライ～梅酢ソース～
右☑ ナッツおかかのふりかけご飯



左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ
甘辛豚と彩り野菜のマスタード炒め
ちくわの磯辺揚げ
切干大根煮
ポテトサラダ

右☑ 希少部位 牛サガリの焼肉
～特製ダレ仕込み～



左☑ 月見ハンバーグ 和風玉ねぎソース
左☑ 熟成ベーコンと枝豆のクリームコロケ
しらすと野菜のカレーバスタ
ごぼうとピーマンのバター醤油炒め
花野菜の麦味噌サラダ

右☑ 黒毛と牛薄切り肉の
おろし香味ソテー



左☑ 宮崎郷土料理チキン南蛮 タルタル添え
さわらの竜田揚げ ヤンニョム仕立て
花かんもの煮物
おまかせの副菜
ほうれん草の鶏旨風サラダ

右☑ 有頭大海老フライ～粒マスタード入りソース～
右☑ 牡蠣(かき)のピラフ風混ぜご飯



左☑ 牛肉のすき焼き
白身魚フライ 和風明太ソース
ひとくちカニ玉・和風だし
京風卵の花～おからと野菜煮～
キャベツのボン酢サラダ

右☑ 三重県・四日市名物トンテキ



左☑ フライドチキン シーフードカレーソース
左☑ ビーフ入りハンバーグ トマトソース
もずくときゅうりの和風和え
さつま芋の塩だれマッシュサラダ
スイカあんの水まんじゅう

右☑ なめらかクリームのカニ爪フライ
トマトカッペリーニ



左☑ 海老フライ 粒マスタードがけ
蒸し鶏のピリ辛棒棒鶏(ハンパングー)
たこと紅生姜の揚げ天
大根の合め煮
マカロニサラダ

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☑ 照焼きチキン
お楽しみの揚げ物
バジルポテト
ひじき煮
高菜と干し豆腐のサラダ

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



左☑ 豚竜田となすのスタミナ炒め
北海道産サーモンフライ ソース
鶏さつまいの生姜醤油
厚揚げのピリ辛煮
ポテトサラダ

右☑ 若鶏の塩焼焼き～特製黒胡麻醤油だれ～
右☑ 青菜と湯葉の梅葉蘇和え



左☑ 黒毛と牛入りメンチカツ 瀬戸内レモンタルタル
左☑ 合鴨と野菜の甘辛味噌焼き
明石焼き風
瀬戸むらさきときゅうりの和風和え
さつま芋の柚子胡椒サラダ

右☑ やわらか豚角煮 味染み大根添え



左☑ 疲労回復に 黒酢の酢鶏
海老入り白身カツ ソース
きんぴられんこん
大豆の梅ネギ和え
店主おすすめ一品

右☑ 国産豚トロの炭火焼き
～サクサク醤油野菜添え～



左☑ 粗挽きハンバーグ デミタソース
豚たま焼肉だれ炒め
菜の花入り花形豆腐の揚げ物
切干大根煮
小松菜のオニオンサラダ

右☑ 仙台名物 牛タン瀬戸内レモン入り
ネギ塩炒め



左☑ 中津からあげの名店「もり山」監修唐揚げ
鶏そぼろと春雨の黒胡麻ナッツ炒め
タコ入り海鮮チヂミ
揚げナスの煮びたし
人参のカレーラベサラダ

右☑ 開き海老のベトナムソースフライ/植竹シェフ監修
蟹トマトクリーム生バスタ/生姜と昆布の混ぜご飯



海の日メニュー
Wメインは、シーフードの旨み広がるカレーソースをかけたフライドチキンと、トマトソースで軽やかな味わいに仕上げたハンバーグです。副菜は、もずくときゅうりの和風和え、さつま芋の塩だれマッシュでさっぱりと。デザートには、スイカの果実館の水まんじゅうで、夏らしさを演出します。



本まぐろメンチ



月見ハンバーグ 和風玉ねぎソース



油淋鶏



黒毛と牛入りメンチカツ 瀬戸内レモンタルタル



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。