

8月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月

火

水

木

金



左◎ たっぷり豚肉の生姜焼き
ほっこり栗かぼちゃコロッケ
ヤングコーンとパプリカのバジル炒め
わかめのサクサク醤油和え
マカロニサラダ

右◎ 広島県産牡蠣(かき)フライ
かつお節入りタルタル



左◎ 境港産紅ずい蟹のクリームコロッケ
左◎ 合鴨とゴロっと野菜のペペロンチーノ
ちくわの磯辺揚げ
里芋とじゃがいもの和風ナッツマッシュ
紅芯大根ときゅうりのオニオンサラダ

右◎ サクふわ穴子と海老天の盛り合わせ
甘だれ天丼風



左◎ 豚肉のヒレカツ
お楽しみの1品
たこと紅生姜の揚げ天
ひじき煮
ツナとキャベツのシーザーサラダ

右◎ 国産さばの味噌煮
右◎ ナッツおかかのふりかけご飯



左◎ 仙台牛タン入りハンバーグ ネギ塩だれ
左◎ フライドチキン 麦味噌タルタル
イカ団子と野菜の味噌煮
山形だし風オクラときゅうりのサラダ
国産りんご果汁入りふんわりプチケーキ

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 オーロラソース
大葉入り鶏つみれ 柚子胡椒ダレ
カニカマ入り大根の中華煮
おまかせの副菜
沖縄県産もずくと小松菜の梅サラダ

右◎ 三重県・四日市名物トンテキ
右◎ 明太高菜ご飯



店休日



店休日



店休日



店休日



店休日



左◎ 黒酢の酢豚
海老入り白身カツ チリソース
鶏さつま揚げ・出汁醤油
ソーセージとピーマンのチーズシーザーソテー
鮭とキャベツのオニオンサラダ

右◎ 広島県産牡蠣(かき)フライ
胡麻たっぷりマヨソース



左◎ お肉屋さんのビーフ入りメンチ
アブラカレイ ピリ辛麻婆あん
竹の子の高菜炒め
ひじき煮
ポテトサラダ

右◎ 黒糖ローストポークトリュフソース
右◎ カボナータ なすのトマト煮込み



左◎ 鶏竜田揚げ 甘辛焼き鳥だれ
左◎ 豚肉と豆腐麺のソース焼きそば
たこ焼き・和風マヨ
明太バターポテト
夏野菜の青じそサラダ

右◎ 希少部位 牛サガリの焼肉
特製だれ仕込み



左◎ ビーフ入りハンバーグカレーソース
お楽しみの揚げ物
花がんもの煮物
あざりとうまい菜のもろみチャブチェ
さつま芋のマスタードサラダ

右◎ 有頭大海老フライ 柚子胡椒マヨソース
右◎ しらすと青菜のふりかけご飯



左◎ 中津唐揚げの名店「もり山」監修唐揚げ
左◎ あじのみぞれ煮
ラタトゥイユ なすのトマト煮込み
ほうれん草の胡麻和え
切干大根と豆もやしの中華サラダ

右◎ 仙台名物 牛タンの
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め



左◎ 粗挽きハンバーグ きのこデミソース
極厚ハムカツ ソース
きんぴられんこん
大豆とごぼうのピリ辛炒め
マカロニサラダ

右◎ 開き海老のベシャメルソースフライ
右◎ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ



左◎ 4種海鮮お出汁の贅沢唐揚げ
スタミナ満点 牛肉のブルコギ
銚子名物カレーボール・コンソメ煮
京風卵の花〜おからと野菜煮〜
店主おすすめの一品

右◎ やわらか豚角煮 味染み大根添え



左◎ 黒毛和牛入りメンチカツ
チャーシューとれんこんの旨味噌炒め
ひとくちカニ玉・和風だし
厚揚げの柚子胡椒煮
キャベツのポン酢サラダ

右◎ 若鶏の塩麹焼き おろしネギだれ
右◎ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え



左◎ 宮崎名物チキン南蛮 タルタル添え
夏野菜入りキーマカレー
菜の花入り花形豆腐の揚げ物
切干大根煮
しらすと水菜のしば漬けサラダ

右◎ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め オクラ添え
右◎ 生姜香る牡蠣(かき)ご飯



左◎ 牛カツ ガッツリ焼肉だれ
左◎ 合鴨と彩り野菜のレモンビビンバ
さつま芋とコーンのバター醤油
キャベツのチョレギサラダ
焼肉の皮に マンゴーあんの水まんじゅう

右◎ 国産豚トロの炭火焼き
サクサク醤油野菜添え



左◎ サクッとチキン トマトバジルソース
豚肉の黒胡麻チャブチェ
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
おまかせの副菜
ポテトサラダ

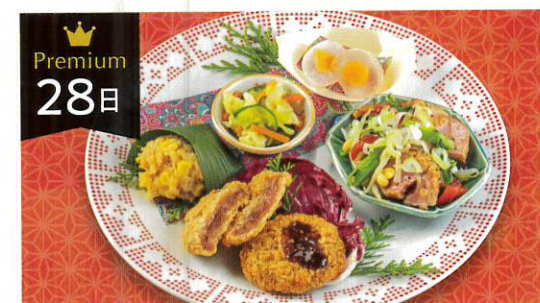
右◎ 海老のチリソース煮・ふわと卵入り

24日~28日
肉week

お値段そのまま

肉量平均50%以上増量!

※5月通常メニュー比



焼肉の日メニュー

メインは、旨味溢れる牛カツに濃厚な焼肉だれを絡めた大満足一品。サブメインは、合鴨と彩り野菜のレモンビビンバでさっぱりとした仕上がりです。副菜は、焼肉屋の副菜をイメージし、さつま芋とコーンのバター醤油と、キャベツのチョレギサラダ。焼肉の皮には、マンゴーあんの水まんじゅうを添えました。焼肉三昧の特別な日をどうぞ!



境港産紅ずい蟹の
クリームコロッケ



中津唐揚げの名店
「もり山」監修唐揚げ



緑日の屋台グルメを詰め込んだ、夏にぴったりの
お弁当をお楽しみください。



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。