

10月

日替わりメニュー

Premium
14日

スポーツの日メニュー



12日はスポーツの日。それにぴったりのスタミナ満点メニューをご用意しました。メインは黒毛和牛入りメンチにBBQソースを合わせた食べ応えある一品。サブメインは、合鴨と秋野菜をねぎ塩で炒め、香味豊かに仕上げました。副菜は、きゅうりと切干大根のオニオン和えと、鮭と白菜漬のレモンサラダで。デザートは、優しい甘さのカスタードブチケーキです。



甘辛の旨みが広がる、満足感ある韓国グルメ。



秋の恵みをぎゅっと詰め込みました。

- Premium** 季節にちなんだプレミアムなメニュー。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



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。

月

火

水

木

金

土

日



左📷 **ビーフ入り照焼きハンバーグ 極厚ハムカツ ソース**
銚子名物カレーボール コンソメ煮 カニカマと野菜の黒胡麻チャプチェ ポテトサラダ

右📷 **国産さばの味噌煮**

12



左📷 **贅沢唐揚げ 4種海鮮お出汁**
左📷 **デミグラスポークシチュー**
かぼちゃ天ぷら 厚揚げの甘辛生姜煮 豆もやしと水菜の中華サラダ

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**

13



左📷 **豚唐揚げと根菜の黒酢あん**
あじなめろうフライ
高野豆腐の煮物 おまかせの副菜 ツナと小松菜のサクサク醤油サラダ

右📷 **旨味熟成 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📷 **絶品焼肉だれの鶏肉野菜炒め**
サーモンフライ タルタルソース
ひとくちカニ玉・和風だし 大豆とうまい菜の柚子胡椒炒め オクラと麦味噌漬のサラダ

右📷 **ピリ辛韓国風豚角煮** 味噌み大根添え



左📷 **粗挽きハンバーグ レモンステーキ風**
具だくさん 鶏竜田の彩り親子とじ
花がんの煮物 おまかせの副菜 ポテトサラダ

右📷 **有頭大海老フライ 粒マスタード入りソース**



左📷 **海老カツ チリソース**
大葉入り鶏つみれ 梅だれ
ソーセージとピーマンの中華炒め ひじき煮 マカロニサラダ

右📷 **仙台名物 牛タン**のネギ味噌炒め 白菜漬添え

14



左📷 **黒毛和牛入りメンチ スタミナBBQソース**
左📷 **秋野菜と合鴨のねぎ塩炒め**
きゅうりと切干大根のオニオン和え 鮭と白菜漬のレモンサラダ カスタードブチケーキ

右📷 **三重県・四日市名物トンテキ**



左📷 **北海道ザンギ 鶏もも唐揚げ**
ひき肉たっぷり和風麻婆茄子
ソースたこ焼き 広島菜とブロッコリーの赤しそ和え 沖縄県産もずくときゅうりの和風サラダ

右📷 **広島県産牡蠣フライ** かつお節入りタルタル



左📷 **照焼きチキン** お楽しみの揚げ物
甘辛肉団子 切干大根煮 マカロニサラダ

右📷 **やわらか豚角煮**



左📷 **粗挽き肉ハンバーグ オムカレー風ソース**
お楽しみの1品
鶏さつまの出汁醤油 しらすとわかめの酢の物 キャベツとコーンのクリーミーサラダ

右📷 **特製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**

15



左📷 **ビーフシチュー**
栗かぼちゃコロッケ
大豆のピリ辛ネギ和え あざりとチンゲン菜の豆乳煮 店主おすすめ1品

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📷 **境産産紅ずい蟹のクリームコロッケ**
左📷 **合鴨と野菜のオイスターバター炒め**
ちくわの磯辺揚げ 白菜漬と人参の青じそ和え さつま芋のマヨサラダ

右📷 **鎌倉・藤沢名物** 国産豚バラたれ漬焼き



左📷 **牛肉のすき焼き**
ごろっと枝豆コロッケ
たこと紅生姜の揚げ天 ピーマンのアンチョビ炒め ナスのポン酢サラダ

右📷 **肉汁の旨み溢れる絶品小籠包**
右📷 **ゆで豚ときゅうりの塩だれ冷菜**



左📷 **宮崎郷土料理チキン南蛮** タルタル添え
イカ団子と具だくさん野菜のチリソース
大根の含め煮 京風卵の花 おからと野菜煮 店主おすすめの1品

右📷 **開き海老のベシメルソースフライ** 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ/ちらし寿司

16



左📷 **中津からあげの名店「もり山」監修唐揚げ**
豚肉と厚揚げのkokumizumaki煮込み
旨みあふれる肉焼売 切干大根煮 ポテトサラダ

右📷 **有頭大海老フライトマトクリームソース**
右📷 **ツナカレー混ぜご飯**



左📷 **豚カツ(ヒレ)**
アブラカレイの柚子胡椒あん
きんぴられんこん 枝豆と人参の白和え キャベツのもろみサラダ

右📷 **仙台名物 牛タン**の瀬戸内レモン入りネギ塩炒め
右📷 **高菜炒飯風混ぜご飯**



左📷 **チーズハンバーグトマトカレーソース**
左📷 **黒胡麻油淋鶏(ユーリンチー)**
かぼちゃの味噌ナッツバターマッシュ 紅芯大根入り魔女性色サラダ ハロウィンを彩る 巨峰ロールケーキ

右📷 **鳥取県産白バラ牛乳使用** 境産産かにクリームコロッケ

10



左📷 **うま辛ヤンニョムチキン**
左📷 **たっぷりひき肉の韓国風チャプチェ**
タコ入り海鮮チヂミ さつま芋のハニーマスタード和え サラダこんにゃくと人参のピリ辛サラダ

右📷 **ふりふり海老マヨ!** スクラブルエッグ

17



左📷 **中津からあげの名店「もり山」監修唐揚げ**
豚肉と厚揚げのkokumizumaki煮込み
旨みあふれる肉焼売 切干大根煮 ポテトサラダ

右📷 **有頭大海老フライトマトクリームソース**
右📷 **ツナカレー混ぜご飯**



左📷 **豚カツ(ヒレ)**
アブラカレイの柚子胡椒あん
きんぴられんこん 枝豆と人参の白和え キャベツのもろみサラダ

右📷 **仙台名物 牛タン**の瀬戸内レモン入りネギ塩炒め
右📷 **高菜炒飯風混ぜご飯**



左📷 **チーズハンバーグトマトカレーソース**
左📷 **黒胡麻油淋鶏(ユーリンチー)**
かぼちゃの味噌ナッツバターマッシュ 紅芯大根入り魔女性色サラダ ハロウィンを彩る 巨峰ロールケーキ

右📷 **鳥取県産白バラ牛乳使用** 境産産かにクリームコロッケ

31