

11

管理栄養士が考えた

月 曜 日替わりメニュー

月

火

水

木

金

4

店休日

 <p>5 さかなの日</p> <p>左: 豚唐揚げと彩り野菜の和風おかか炒め 鰯(たら)の塩レモンソース ちくわ磯辺揚げ カニカマと白菜漬の和え物 チリポテトサラダ</p> <p>右: 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き イタリア産マロン使用のマロンケーキ</p>	 <p>6 Premium 浅草西の市にちなんで</p> <p>左: 牛カツ・すき焼き風野菜ダレ 合鴨と豆腐麺で和風焼きそば～山椒風味～ 出汁入りたこ焼き・明太マヨ 金運UP! 麦味噌大根のパリパリサラダ 秋の味覚! 栗のロールケーキ</p> <p>右: 黒糖ローストポーク・トリュフソース 鰯真丈(ほしんじょ)～和風梅あんかけ～</p>	 <p>7 立冬</p> <p>冬野菜</p> <p>左: 冬野菜キャベツのまるっとメンチカツ ほぐし鶏と大根の参鶏湯(サムゲタン)風 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) 鮭入り! 里芋とじゃがいもの和風マッシュ ブロッコリーの柚子胡椒マヨサラダ</p> <p>右: 有頭大海老フレイ ～粒マスタード入りソース～</p>	 <p>8</p> <p>左: 粗挽き肉ハンバーグ・デミマスタードソース お楽しみの品 花がんものの煮物 茎わかめと春雨のビリ辛中華和え ごぼうとこんにゃくの梅味噌サラダ</p> <p>右: 幻の希少部位むねとろ唐揚げ/青菜と湯葉の梅紫蘇和え/ツナカレー混ぜご飯</p>
 <p>11 リコピン</p> <p>左: 牛肉のトマトすき 津軽名物! いかめんち(イカメンチカツ) 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</p> <p>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。</p>	 <p>12 ★ Special</p> <p>左: 贊沢唐揚～4種海鮮お出汁～ ひき肉たっぷり春雨のオイスター炒め 銚子名物カレーポーク・おでん風 白菜漬の青じそ和え 彩り豆入り! さつまいととんかつやのマッシュ</p> <p>右: 海老のチリソース煮 アップル&ピーチケーキ</p>	 <p>13</p> <p>左: 海老カツ・BBQソース 7品目具材入り! 鶏肉入り豆腐ハンバーグ 竹の子とチンゲン菜の生姜炒め おまかせの副菜 紅芯大根とカリフラワーのオニオンドレッシング</p> <p>右: 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 イカとわかめの麻辣中華冷菜</p>	 <p>14 タルタルソースの日</p> <p>混ぜ麺</p> <p>左: 鶏竜田・広島菜のしづ漬風タルタル イカとオクラの落とし揚げ・お出汁あん 大豆のペペロンチーノ風 わかめとネギのサクサク醤油ナムル Wコーンのエスニックサラダ</p> <p>右: 仙台名物 牛タンのネギボン酢ジュレかけ 汁なし肉みそ坦々の漬岐うどん ※ご飯なし</p>
 <p>18</p> <p>左: ごろっと鶏肉のネギ塩野菜炒め 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 野菜たっぷり揚げ餃子 かぶときゅうりの梅和え ボテトサラダ</p> <p>右: 黒毛和牛のすき焼き</p>	 <p>19 大分県</p> <p>左: 大分風とり天・胡麻マヨソース 香ばし醤油の焼きもろこし天・そぼろあん 刻み昆布と小松菜の柚子胡椒和え 切干大根煮 山芋のポン酢ジュレサラダ</p> <p>右: 鰯(たら)のアクアパッツァ</p>	 <p>20</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左: ビーフ入りハンバーグ・和風オニオン 洋風春巻き! マルゲリータビザロール 彩り野菜のチャーチ ツナとブロッコリーのコンソメ煮 店主おすすめの1品</p> <p>右: 有頭大海老フレイ～特製オーロラタルタル添え～ ハジレバターライス</p>	 <p>21</p> <p>左: 豚肉とごろごろ野菜のカレー煮込み お楽しみの揚げ物 タコ入り! 海鮮チヂミ カラフルお豆の白和え れんこんときゅうりの黒胡麻サラダ</p> <p>右: 海老ときのこのアヒージョ風 明太子カッペリーニ</p>
 <p>25</p> <p>左: ごろっとチキンときのこの豆乳クリーム チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ 高野豆腐とそぼろの煮物 小松菜とパプリカのバター醤油炒め バジルマカロニサラダ</p> <p>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。</p>	 <p>26</p> <p>混ぜ麺</p> <p>左: とろりエッグハンバーグ・照焼きソース 白身魚フライ・5種果汁大根おろし きんぴら蓮根 おまかせの副菜 ブロッコリーと人参の3種チーズシーザーサラダ</p> <p>右: 国産牡蠣フライ～タルタルソース～ツナときゅうりの青じそ風味和え/豆乳明太クリームの漬岐うどん ※ご飯なし</p>	 <p>27 ★ Special</p> <p>鳥取県境港産紅ズワイ蟹クリームコロッケ</p> <p>左: 合鴨とニョッキの瀬戸内塩レモンダレ キャベツの練り天 しいたけの旨辛炒め きゅうりの生姜昆布サラダ</p> <p>右: 黒毛と牛薄切り肉の おろしステーキ風</p>	 <p>28</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左: 中華風豚チリ彩り炒め～玉子野菜入り～ アブラカレイ・きのこのもろみ醤油ダレ おからとほうれん草の梅和え ひじき煮 店主おすすめの1品</p> <p>右: 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え カラフル混ぜ寿司 穴子のせ</p>
			

和食の日にちなんで



11月24日は、「いいにはんじょく」の語呂合わせで「和食の日」。メインは、日本の食文化である「しょうゆうもろみ」を使用したタレをかけた鶏竜田。サブメインは、和食の定番・鶏を大根おろしソースで味付けてした。副菜は、青じそ風味のつくね、ゆず風味の白菜漬で、どちらも香りの良さが極立つメニュー。デザートは、和菓子屋さんが作った粒あん入りのごま団子です。

※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。

※混ぜご飯の日は、ご飯の変更はできません。※混ぜ麺の日は、ご飯は付ません。

 <p>贊沢 弁当</p>	<p>贊沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯を変わりご飯です。 ※贊沢弁当のみ</p>
 <p>Premium</p>	<p>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。</p>
 <p>Special</p>	<p>魅惑的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。</p>

マークは写真で紹介しているメニューです。



+ 贊沢
弁当

右: 広島産牡蠣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バスタ



+ 贊沢
弁当

右: 幻の希少部位むねとろ唐揚げ/青菜と湯葉の梅紫蘇和え/ツナカレー混ぜご飯



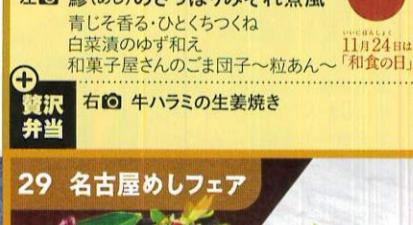
+ 贊沢
弁当

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

右: 焼きさばの梅ごまさばりご飯



11月24日は「和食の日」



+ 贊沢
弁当

右: 桜雪もち豚のハンバーグ お汁館

日替わりメニューごとの栄養価についてQRコードをご確認ください。



毎月3~7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けて取り組みとして、11/5は水産物を豊富に使用しています。

