12月 管理栄養士が考えた 日替わりメニュー

- 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
- 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。

📷マークは写真で紹介しているメニューです。

月　火　水　木　金

2（月）

左📷 ネギ塩サムギョプサル・キムチ風野菜添え
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
粗挽きつくね・柚子胡椒ソース
きのこと昆布の生姜佃煮風
バジルポテトサラダ

贅沢弁当
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パスタ

3（火）

左📷 海老カツ・チリソース
鶏肉の八幡巻(やわたまき)とほくほく大根の含め煮
紅生姜入りさつま揚げ
イカとひじきのアンチョビ炒め
ごぼうとこんにゃくの梅味噌サラダ

贅沢弁当
右📷 仙台名物
牛タン切り落としのネギ塩炒め

4（水）

左📷 ビーフ入りハンバーグ・5種果汁のおろしソース
お楽しみの1品
高菜入り！ 竹の子とチンゲン菜のオイスター炒め
きんぴられんこん
彩りお豆とかぼちゃのサラダ

贅沢弁当
右📷 幻の希少部位むねとろ唐揚げ／ツナアボカドのタルタルカッペリーニ／鮭のバター醤油ご飯

5（木）

左📷 海老天とちくわ天～天丼風～
大葉入り鶏つみれ・瀬戸内塩レモンダレ
豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ)
切干大根煮
茎わかめと春雨の中華サラダ

贅沢弁当
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。

6（金）

左📷 牛ハラミカツ・京風カレーソース
左📷 合鴨と湯葉のおばんざい～ゆず山椒風味～
無病息災！ 花がんもと大根炊き
京菜(水菜)と白菜漬の梅サラダ
京都名物八つ橋風まんじゅう

贅沢弁当
右📷 鱈(たら)のホイル焼き
豆乳クリームグラタン風

9（月）

左📷 チキンカツ・新潟タレカツ風ソース
鱈(たら)のムニエル風・きのこソース
れんこんのそぼろあん
おまかせの副菜
マカロニサラダ

贅沢弁当
右📷 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包
右📷 イカとわかめの麻辣(マーラー)中華冷菜

10（火）

左📷 デミグラスソースの煮込みハンバーグ
ごろっと枝豆コロッケ
野菜たっぷり揚げ餃子
ひじき煮
ほうれん草とお豆腐のサラダ

贅沢弁当
右📷 ぷりぷり海老マヨ！ 旬野菜添え
右📷 そぼろ入り！ カレー混ぜ讃岐うどん ※ご飯なし

11（水）

左📷 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え
国産真鯛つみれの旨塩鍋風～春雨入り～
タコ入り！ 海鮮チヂミ
広島菜とかぶの赤しそ和え
大豆ときゅうりのオニオンサラダ

贅沢弁当
右📷 国産黒毛和牛ときのこのクリーム煮
～トリュフ風味～

12（木）

左📷 オマール海老のビスク風コロッケ
左📷 鶏竜田と彩り野菜のもろみ醤油ダレ
肉さつま揚げの出汁醤油
豆もやしとこんにゃくのピリ辛ナムル
山芋と麦味噌大根の和風ポテサラ

贅沢弁当
右📷 牛ハラミの焼肉

13（金）

左📷 牛肉のすき焼き風
ズワイガニ入り！ カニ焼売
黒胡椒香る！ ハムステーキ
京風卯の花～おからと野菜煮～
店主おすすめの1品

Premium 贅沢弁当
右📷 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～
右📷 穴子ちらし寿司

16（月）

左📷 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース
鰆(さわら)の柚子胡椒あん
ツナと彩り野菜のカレーチャプチェ
Wコーンの豆乳クリーム煮
ポテトサラダ

贅沢弁当
右📷 国産牡蠣フライ
～マスタードマヨソース～

17（火）

左📷 鶏肉と野菜の甘辛生姜炒め
白身魚フライ～3種のチーズソース～
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
切干大根煮
カリフラワーとブロッコリーのバジルマリネ

贅沢弁当
右📷 桜雪もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース
右📷 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯

18（木）　北海道フェア

左📷 北海道産玉葱&牛乳使用！ ベーコンのオニオンクリーミーコロッケ
左📷 チキンと野菜のごろごろスープカレー風
鮭と野菜のちゃんちゃん炒め
北海道産細切り昆布とこんにゃくの和え物
北海道グルメ！ ラーメンサラダを干豆腐で

贅沢弁当
右📷 海老のチリソース煮
右📷 アップル&ピーチケーキ

19（木）

左📷 黒酢の酢豚
お楽しみの揚げ物
高野豆腐の麻婆中華あん
竹の子とパプリカのきんぴら
白菜漬の青じそ風味サラダ

贅沢弁当
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。

20（金）

左📷 チキン竜田揚げ・明太マヨネーズ
左📷 鯖(さば)のカニカマ玉子中華あん
キャベツの練り天
小松菜としいたけの中華旨煮
さつま芋の黒胡麻ナッツサラダ

贅沢弁当
右📷 有頭大エビフライ
～粒マスタード入りソース～

23（月）

左📷 お肉屋さんのビーフ入りメンチカツ
チキンと粒マスタードのマッシュ里芋おかず
豆もやしとひじきの昆布ポン酢ジュレ
おまかせの副菜
チリマカロニサラダ

贅沢弁当
右📷 仙台名物 牛タンの
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め

24（火）

左📷 サクサク海老フライ・ポテト入り濃厚タルタル
左📷 チーズインハンバーグ・トマトミートソース
きのこのアンチョビソテー
紅芯大根の塩レモンマリネ
とちおとめ苺クリームのロールケーキ

贅沢弁当
右📷 黒毛和牛
薄切り肉のおろしステーキ風

25（水）

左📷 和牛使用！ ビーフシチューコロッケ
合鴨のごちそう黒酢オニオン
ニョッキとあさりの豆乳チャウダー風
星形オクラとわかめのサクサク醤油和え
Wコーンのオリエンタルサラダ

Premium 贅沢弁当
右📷 黒糖ローストポーク・トリュフソース／苺&ブルーベリー果肉とラズベリームースのケーキ／海老ピラフ風混ぜご飯

26（木）

左📷 ヤンニョムチキン～唐揚げのコチジャン和え～
甘辛豚と野菜の和風パスタ
銚子名物カレーボール
白菜漬と人参の和え物
店主おすすめの1品

贅沢弁当
右📷 国産牡蠣フライ
～玉子たっぷりタルタル添え～

27（金）

左📷 牛すじと真っ赤なトマトのデミグラス煮込み
海老イカ海鮮カツ・ソース
ちくわ磯辺揚げ
ひじき煮
大豆とごぼうの胡麻マヨサラダ

贅沢弁当
右📷 なめらかクリームのカニ爪フライ　カラフル野菜のペペロン炒め添え／ネギ塩チキンのサクサク醤油讃岐うどん ※ご飯なし

30　31

店休日　店休日

京都(だいこた)・大根焚きにちなんで

「大根焚き」は、無病息災をお祈りするこの時期の京都の伝統行事。各寺院で振る舞われる大根煮をイメージし、副菜は「花がんもと大根炊き」です。またメインは、牛ハラミカツに和風だし香る京風カレーソースを。サブメインは、京都の"おばんざい"風和えもの。京都では"京菜"と呼ばれる旬の水菜はサラダに。デザートには、京都名物八つ橋風の水まんじゅうをどうぞ。

鶏竜田と彩り野菜のもろみ醤油ダレ
鶏竜田と彩り野菜を"醤油もろみ"のタレで和えました。芳ばしい香りとコクのあるまろやかな味わいです。

オマール海老のビスク風コロッケ
甘みと旨味が濃厚なオマール海老を、フランスのスープ・ビスク風のクリームコロッケに。濃厚で深みのある味に、虜になること間違いなし！

鯖(さば)のカニカマ玉子中華あん
晩秋～冬が旬の鯖は、味噌煮・塩焼き・しめさば・サバずしなど、日本の食卓には欠かせない存在。今回は、カニカマと玉子入りのあんをかけて中華風にしました。

チキン竜田揚げ・明太マヨネーズ
2024年人気1位のメニューを再び！ サクサクのチキン竜田に、明太マヨネーズがよく合う1品です。

北海道の「なまらおいしい」食材やご当地グルメを集めました♪

チキンと野菜のごろごろスープカレー風
鶏の出汁やスパイスがきいたスープが特徴のスープカレーを、ごろっとチキン・野菜とカレーソースでアレンジ！

北海道産玉葱&牛乳使用！ ベーコンのオニオンクリーミーコロッケ
北海道産の玉葱と牛乳をたっぷり使用。ベーコン入りで食べ応え抜群なこだわりのクリーミーコロッケです。

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。

2024 人気メニューグランプリ

12月は、2024年の集大成として、人気メニューBEST10のメインメニューを集めました♪ あなたの好きなメニューがもう一度食べられるかも？

※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、ご飯は付きません。