

2月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月 火 水 木 金



上: ごろっと黒酢チキン・野菜添え

お楽しみの!品

肉団子・甘辛生姜あん

切干大根煮

ボテサラダ

+ 賢沢弁当

下: 広島県産牡蠣のクリーミコロッケ

下: 楊竹シュー監修 茄トマトクリーム生パスタ



上: 節分にちなんで

合鴨ともちもちニヨキッの黒胡麻ナツツがらめ

無病息災! 鶴(つる)入りすだり身揚げ

こんにゃくと楊竹の子の梅和え

鬼は外! 福は内! "豆"乳入り蒸し鶏

+ 賢沢弁当

下: 黒糖ローストポークリュウソース

下: 青菜と湯葉の梅紫蘇和え



上: 粗挽きハンバーグ・シャリアピン風ソース

さつま芋コロッケ

キャベツの練り天

刻み昆布とごのの煮物

店主おすすめの!品

+ 賢沢弁当

下: 有頭大海老フライ～袖子胡椒マヨソース～

下: 醬油ごまおかかふりかけご飯



上: 鶏もも肉の唐揚げ・もろみ醤油ダレ

上: 鮎(たの)のピリ辛豆乳だれ

花がんもの煮物

白菜漬とじきのおりし和え

山菜ときゅうりのヨモガラダ

+ 賢沢弁当

下: 仙台名物 牛タンの瀬戸内レモン入りキ塩炒め



上: 豚肉と海老入り! 海鮮八宝菜

鰈(あじ)のみりん干しフライ

鏡子名物カレーボール

わかめとネギのサクサク醤油炒め

ツナと花野菜のシーザーサラダ

+ 賢沢弁当

下: 広島県産牡蠣フレイマスクードマヨソース～

下: 焼きさばの梅ごまさппぱりご飯



上: 豚唐揚げと野菜の甘辛ダレ

完熟トマトのパリッとピザロール

高野豆腐のそぼろあん～山椒風味～

水菜とこんにゃくの梅和え

マカラニンニク

+ 賢沢弁当

下: 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き

下: イタリア産マロン使用のマロンケーキ



店休日



上: 鶏肉と彩り野菜の塩レモンバター

帆立風味フライ・カレーソース

タコ入り! 海鮮チヂミ

おまかせの副菜

味噌大根と山芋のバババサラダ

+ 賢沢弁当

下: 桜雪もと豚のハンバーグゆずおろしソース

下: 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯



上: ネギ塩サムギョプサル・ナムル添え

海老入り海鲜カツ・ウスターソース

ミートボールトマト煮込み

ひじき煮

かぼちゃの卵の花サラダ

+ 賢沢弁当

下: 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。



店休日

+ Premium バレンタインデー

上: チーズインハンバーグ・ポークシチュー

下: フライドチキン・色とタルタル

鮭入り! さつま芋マッシュ・マスタード風味

白菜漬とじきのオムポン酢サラダ

チョコバナナロールケーキ

+ 賢沢弁当

下: カレーマクラクマニ爪フライ

下: トマトカベリー



上: サクッとチキンカツ・甘辛ごまダレ

スマートチーズとともに練り天・ミートソース

きんとられんこん

大根の煮物～青じし風味～

ボテサラダ

+ 賢沢弁当

下: 牛ハラミの焼肉

下: ごま油香る鰯とごまのふりかけご飯



上: ポルチーニ香る濃厚クリームコロッケ

7品目具材入り豆腐ハンバーグ・和風あん

ちわんばかり揚げ

ごぼうとひじきの梅味噌和え

店主おすすめの!品

+ 賢沢弁当

下: 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。



上: 肉満載フェア

鶏牛

+ Premium 牛すじ肉のハッシュドビーフ

豚ひき肉麻婆あんで揚げ餃子

豆もやしとわかめのピリ辛ナムル

サラダこんにゃくと人参のおろしサラダ

+ 賢沢弁当

下: 海老のチリソース煮

下: アップル&ピーチケーキ



上: 鶏唐揚げと揚げじゃがの香ばし旨黒酢ダレ

牛すじ肉のハッシュドビーフ

豚ひき肉麻婆あんで揚げ餃子

豆もやしとわかめのピリ辛ナムル

サラダこんにゃくと人参のおろしサラダ

+ 賢沢弁当

下: 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え

下: カラフル混ぜ寿司 穴子のせ



上: 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユーリングチ)

鰈(あじ)のオイスターソース

鰯そぼろとすのチリソース

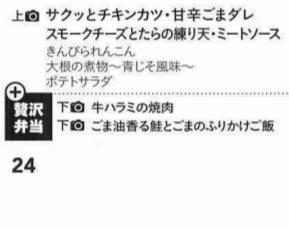
小松菜の玉子中華あん

茎わかめと春雨のサラダ

+ 賢沢弁当

下: 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包

下: 蒸し鶏ときゅうりの麻辣(マーラ)中華ソース



24



上: 甘辛豚と彩り野菜のスタミナ炒め

お楽しみの揚げ物

新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ

ひじき煮

マカラニンニク

+ 賢沢弁当

下: 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～

下: パリカルバーライス



上: 鳥取県境港産ズワイガニクリームコロッケ

下: 合鴨のスパイシーカレー煮込み

汁入りこ焼き

かぶとこのこのベヘロンチー／

紅花大根とカリフラワーのオントレッジング

+ 賢沢弁当

下: 黒毛和牛のすき焼き



上: ビーフ入りハンバーグ・もろみ醤油

磯の香広がる裏切らない旨旨白身魚フライ

カリカズと高菜の春雨炒め

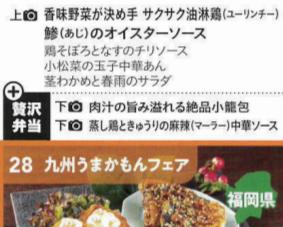
おまかせの副菜

白菜漬とコンのおかかサラダ

+ 賢沢弁当

下: 広島県産牡蠣フライ

～玉子たっぷりタルタル添え～



上: 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え

下: 博多・まさば風～は竜田香味ごまだれ～

鹿児島名物さつま揚げ「鶏つま」

冷や汁屋! きゅうり白和え味噌汁立て

さつま芋の柚子胡椒サラダ

+ 賢沢弁当

下: 黒毛と牛薄切り肉のステーキ風トリュフオニオンソース



節分にちなんで

赤兎と黒兎イメージ♪メイドはレバに真っ赤なカラソースかけ、サバ

メイドは合鴨と野菜を東京風ソースで和えました。副菜は、鬼除の力意図の

“研入りす”身脂(じ)と一部地方で食べるごんごんやぐら鰯皮竹の

子の梅和えです。デザートは、“豆”乳を練り込んだ生地のお饅頭です。



6

鶏のビリ辛豆乳だれ

もろみ醤油ダレ

鶏もも肉の唐揚げ

もろみ醤油ダレ

鶏の骨(ほね)と豚(ぶた)の唐揚げ

もろみ醤油ダレ

鶏もも肉の唐揚げ

もろみ醤油ダレ

鶏の骨(ほね)と豚(ぶた)の唐揚げ



26

合鴨のスパイシーカレー煮込み

鳥取県境港産

紅ズワイガニクリームコロッケ

鳥取県境港産

鶏唐揚げと揚げじゃがの香ばし旨黒酢ダレ

鶏のほかに、豚のメニューもあり、肉づくし。

肉好きにはたまらないお弁当です！



19

肉満載フェア

牛すじ肉のハッシュドビーフ

鶏唐揚げと揚げじゃがの香ばし旨黒酢ダレ

鶏の骨(ほね)と豚(ぶた)の唐揚げ

もろみ醤油ダレ

鶏の骨(ほね)と豚(ぶた)の唐揚げ

もろみ醤油ダレ

鶏の骨(ほね)と豚(ぶた)の唐揚げ



28

九州うまかもんフェア

博多・まさば風～さば竜田香味ごまだれ～

宮崎・宮崎・鹿児島など九州の“うまかもん”

(美味しいもの)を集めました！

福岡県

宮崎県

鹿児島県

宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え



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。

毎月3~7日は、水産庁

が定める「さかの日」

です。消費拡大に向けた取り組みとして、2/7は

水産物を豊富に使用しています。

毎月3~7日は、水産庁

が定める「さかの日」

です。消費拡大に向けた取り組みとして、2/7は

水産物を豊富に使用しています。