

2月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

★ 特別 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



3 ◎ **ごろっと黒炸チキン・野菜添え**
お楽しみ一品
肉団子・甘辛生妻あん
切干大根煮
ポテトサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ
下◎ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生ハスダ



4 ◎ **Premium 節分にちなんで**
上◎ 肉屋のヒレカツ・赤鬼お豆サルサソース
上◎ 合鴨ともちもニョッキの黒胡椒ナッツがらめ
無病息災! 鯛(いわし)入りすり身揚げ
ごんにくと姫皮竹の子の梅和え
鬼は外! 福は内! 豆乳入り蒸し饅頭

◎ **贅沢弁当**
下◎ 黒糖ローストポークトリュフソース
下◎ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え



5 ◎ **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
刻み昆布ときのこの煮物
店主おすずめ! 一品

◎ **贅沢弁当**
下◎ 有田大海老フライ〜柚子胡椒マヨソース〜
下◎ 醤油こまおかつふりかけご飯



6 ◎ **★ Special**
上◎ 鶏もも肉の唐揚げ・もろみ醤油ダレ
上◎ 鱈(たら)のピリ辛豆乳だれ
花かんの煮物
白菜漬とひきのおろし和え
山菜ときゅうりのマヨサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 仙台名物 牛タン
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め



7 ◎ **さかなの日**
上◎ 豚肉と海老入り! 海鮮八宝菜
鯉(あじ)のみりん干しフライ
鏡子名物カールー
わかめとネギのサケ醤油炒め
ツナと花野菜のシーザーサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 広島県産牡蠣フライ〜マスタードマヨソース〜
下◎ 焼きそばの梅こまさっぱりご飯



10 ◎ **豚唐揚げと野菜の甘辛ダレ**
完熟トマトのバリッとピザロール
高野豆腐のそぼろあん〜山椒風味〜
水菜とごんにく梅和え
マカロニサラダ

◎ **贅沢弁当**
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



12 ◎ **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
麦味噌大根と山芋のネバネバサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 桜雪もち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



13 ◎ **ネギ塩サムギョプサル・ナムル添え**
海老イカ海鮮カツ・ウスターソース
ミートボールマト煮込み
ひじき煮
かぼちゃの卵の花サラダ

◎ **贅沢弁当**
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。



14 ◎ **Premium バレンタインデー**
上◎ チーズインハンバーグ・ホークシチュー
上◎ フライドチキン・桃色タルタル
鮭入り! さつま芋マッシュ・マスタード風味
白菜漬ときゅうりの昆布ポン酢サラダ
チョコパイ・カールーケーキ

◎ **贅沢弁当**
下◎ なめらかクリームカニフライ
下◎ トマトカッパレニ



17 ◎ **サクッとチキンカツ・甘辛ごまダレ**
スモークチーズとたらの練り天・ミートソース
ちくわ織辺揚げ
ごぼうとひじきの梅味噌和え
店主おすずめ! 一品

◎ **贅沢弁当**
下◎ 牛ハラムの焼肉
下◎ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯



18 ◎ **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
ちくわ織辺揚げ
ごぼうとひじきの梅味噌和え
店主おすずめ! 一品

◎ **贅沢弁当**
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。



19 ◎ **肉満載フェア**
上◎ 鶏唐揚げと揚げじゃがの香ばし旨黒炸ダレ
上◎ 牛すじ肉のハッシュドビーフ
豚ひき肉麻婆あん揚げ餃子
豆もやしとわかめのピリ辛ナムル
サラダこんにやくと人参のおろしサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 海老のチリソース煮
下◎ アップル&ピーチケーキ



20 ◎ **海老カツ・タルタルソース**
鶏肉と里芋の生姜昆布和え
黒胡椒香る! ハムステーキ
切干大根煮
彩りお豆のオリエンタルサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 仙台名物 牛タンのおかかサラダ
下◎ カラフル混ぜ寿司 穴子のせ



21 ◎ **中華Day**
上◎ 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ローチン)
鯉(あじ)のオイスターソース
鶏そぼろとなすのチリソース
小松菜の玉子中華あん
茎わかめと春雨のサラダ

◎ **贅沢弁当**
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婆(マラー)中華ソース



店休日



25 ◎ **甘辛豚と彩り野菜のスタミナ炒め**
お楽しみ揚げ物
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
ひじき煮
マカロニサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 有田大海老フライ〜特製オーロラタルタル和え〜
下◎ ハジメルライス



26 ◎ **★ Special**
上◎ 鳥取県境産 紅ズワイカニクリームコロッケ
上◎ 合鴨のスパイシーカレー煮込み
出汁入った焼き
かぶときのこのペペロンチーノ
紅芯大根とアブラアリのオニオンドレッシング

◎ **贅沢弁当**
下◎ 黒毛和牛のすき焼き



27 ◎ **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さ白身魚フライ
カニマと高菜の春雨炒め
おまかせの副菜
白菜漬ときゅうりのおかかサラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 広島県産牡蠣フライ
〜玉子たっぷりタルタル添え〜



28 ◎ **九州うまかもんフェア**
上◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え
上◎ 博多ごまざば風〜さば竜田風味ごまだれ〜
鹿児島名物さつま揚げ風「鶏さつま」
冷や汁風! きゅうり白和え味噌汁立て
さつま芋の柚子胡椒サラダ

◎ **贅沢弁当**
下◎ 黒毛和牛薄切り肉の
ステーキ風トリファオニオンソース

Premium 4日

節分にちなんで
節分は、「鬼を祓(はら)す」に通じる「豆」をまいて、無病息災を願う行事です。赤鬼と黒鬼をイメージし、メインはヒレカツに真っ赤なサルサソースをかけ、サブメインは合鴨と野菜を黒胡椒ソースで和えました。副菜は、鬼退治の意味の「鬼」入りのすり身揚げと、一部地方で節分に食べる「ごんにく」と「姫皮竹の子の梅和え」をイメージしたデザートは、「豆乳」を練り込んだ生地のお餅です。

★ Special 6日

鶏もも肉の唐揚げ・もろみ醤油ダレ

★ Special 26日

合鴨のスパイシーカレー煮込み
鳥取県境産 紅ズワイカニクリームコロッケ

今月のフェア 19日

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炸ダレ

今月のフェア 28日

九州うまかもんフェア
博多ごまざば風
〜さば竜田風味ごまだれ〜
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。



※写真はイメージです。※当店のお弁当はアレルギーに特に配慮した対応はしておりません。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、ご飯の変更はできません。