

3月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

賞沢弁当 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。
※賞沢弁当のみ

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



左◎ 豚肉のスタミナ炒め・キムチ風野菜添え
ざっぱり大葉入り鶏つみれ・照焼きソース
ちくわ織辺揚げ
切干大根煮
バジルマカロニサラダ

右◎ 有頭大海老フライ
～特製タルタル添え～



左◎ 牛ハラミカツ・味噌デミグラスソース
左◎ 合鴨と桃色明太の和風里芋マッシュ
あざりと小松菜の煮浸し
山菜とこんにやくの山椒おろしサラダ
春のかぼち 桜餅のまんなん大福

右◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包
右◎ 蒸し鶏ときょうりの麻婆(マラー)中華ソース



左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース
ごま油香る! 塩じゃがコロッケ
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
カリフラワーとブロッコリーの梅サラダ

右◎ 黒毛和牛のすき焼き
右◎ ナッツおかのふりかけご飯



左◎ 海老カツ・ソース
アブラカレイ・四川風麻婆そぼろあん
きんぴられんこん
かこマ入り! かぶとチンゲン菜の炒め煮
かぼちゃとお豆のマヨサラダ

右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
右◎ イタリア産マロン使用のマロンケーキ



左◎ お肉屋さんのビーフ入りメンチカツ
鶏肉の八幡巻(やわたまき)
高野豆腐と玉子の煮物
紅芯大根と人参のマリネ
店主おすすめ1品

右◎ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ/塩チキンプラス
蟹トクレーム生(タタ)ソウナー混ぜご飯



左◎ やみつき! 鶏唐揚げの旨辛ダレ
お楽しみ1品
鏡子名物カレーポール
ひじき煮
ポテトサラダ

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◎ ビーフ入りハンバーグ・佐世保レモンステーキ風
左◎ 津軽名物! しがめんち(イカメンチカツ)
名古屋めし 花かんも大根で～味噌おでん～
群馬郷土料理 こんにやくの白和え
オクラと山芋の青じそ風味・山形だし仕立て

右◎ 海老のチリソース煮
右◎ アップル&ピーチケーキ



左◎ じっくりチキン・甘辛ピーナツ
北海道産サーモンフライ・オーロラソース
干し豆腐と高菜の柚子胡椒あん
おまかせの副菜
白菜漬とわかめのポン酢ジュレ和え

右◎ 仙台名物 牛タンネギポン酢ジュレかけ
右◎ 鮭入り! 湯葉としそざっぱり混ぜご飯



左◎ 黒酢の酢豚
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
鶏肉のさつま揚げ・和風あん
里もやしと香煎の黒ごま和え
里もやしと漬物の和風ポテサラ

右◎ 国産牡蠣フライ
～マスタートマヨソース～



左◎ フライドチキン・バジルポテマヨソース
左◎ 月見ハンバーグ・チーズフォンデュ風ソース
きのこアロココリーのアヒージョ風
玉子と野菜のミモザサラダ
北海道産クリームホワイトロールケーキ

右◎ 牛ハラミの生姜焼き



左◎ 鶏肉と野菜の旨辛生姜炒め
ふりっとおエイカイ海鮮カツ・チリマヨ
京風卯の花～おからと野菜煮～
切干大根煮
かぶと赤パプリカの柚子サラダ

右◎ 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁籠



左◎ とろろ牛すじ入りコク旨トマトシチュー
隠(た)の油淋鶏(ユルン)ソース～香味甘酢ダレ～
タコ入り! 海鮮チヂミ
食物繊維豊富! お豆とひじきのごま和え
マカロニサラダ

右◎ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ
右◎ 穴子ときょうりの群の物



左◎ オマール海老のビス風コロッケ
左◎ 合鴨と昆布の和風山椒煮
野菜もたっぷり揚げ餃子
豆もやしとこんにやくのナムル
白菜漬とコーンのもろみ醤油サラダ

右◎ 黒糖ローストポークトリュフソース
右◎ とちおとめ苺とブルーベリーケーキ



店休日



左◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え
豚肉と春雨の旨塩揚げ
新鮮野菜と豆腐のちり揚げ
妻みそ大根ときょうりのパリパリ和え
店主おすすめ1品

右◎ なめかかクリームかこ瓜フライトマトカッパリーニ
右◎ 海老ピラフ風混ぜご飯



左◎ 北海道産玉子と牛乳使用! ベーコンのオニオンスライス・クリームコロッケ
鶏電田と彩り野菜の柚子胡椒ダレ
春キャベツの練り天
鮭とわかめのサクサク醤油炒め
ポテトサラダ

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◎ 海老フライ・マスタートマヨネーズ
左◎ 喫茶店のコク旨キーマカレー
ニョッキでナポリタン風
さつまいもの塩レモンマッシュ
カラフル野菜サラダ

右◎ 黒毛和牛薄切り肉の
ステーキ風トリュフオニオンソース



左◎ デミグラス煮込みハンバーグ・バジルパスタ添え
お楽しみ揚げ物
大飯物! たこ焼き
ひじき煮
オクラと高菜の中華サラダ

右◎ 国産牡蠣フライ～玉子たっぷりタルタル添え～
右◎ 鮭と枝豆の青じそ風味のさっぱり混ぜご飯



左◎ 瀬戸内レモン香る! チキン回鍋肉(ホ・コロー)
ごろっと枝豆コロッケ
黒胡椒香る! ハムステーキ
大根炊き風生姜布煮
白菜漬と水菜の青じそサラダ

右◎ 鱈(たら)のホイル焼き
豆乳クリームグラタン風



左◎ さっぱり! チキン電田おろし煮仕立て
左◎ 鱈(たら)の栗焼(なな)焼き風～玉子入りマスタートソース～
ミートボールトマト煮込み
しいたけの旨辛炒め
姫皮竹の子と野菜菜のサラダ

右◎ 仙台名物 牛タン
ネギ味噌炒め 山芋添え



左◎ 甘辛豚と山菜のオイスター炒め
白身魚フライ・昆布ボン酢ジュレ
高野豆腐の麻婆中華あん
おまかせの副菜
マカロニサラダ

右◎ 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～
右◎ 醤油ごまおかつりかけご飯



ホワイトデー
ホワイトデーは、バレンタインデーのプレゼントにお返しを贈る、日本生まれのイベント。バジルポテマヨソース、チーズフォンデュ風ソースと、メインとサブメインのソースはイベント名にちなんでホワイトカラーで、デザートも濃厚クリームの真っ白ロールケーキです。



オマール海老の
ビス風コロッケ



さっぱり!
チキン電田おろし煮仕立て



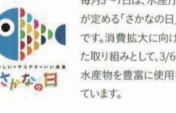
ビーフ入りハンバーグ・
佐世保レモンステーキ風



海老フライ・
マスタートマヨネーズ



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別対応はしていません。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・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。