

管理栄養士が考えた

# 4月 日替わりメニュー

**贅沢** 丼当  
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。  
※贅沢丼当のみ

**Premium** 丼当  
季節にあなただけのプレミアムメニュー。デザート付きです。

**Special** 丼当  
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



1 ツナとチキンのトマトクリーム煮込み  
フリア入り海老入り水餃子  
豆腐と野菜のさつま揚げ  
竹の子とピーマンの生姜昆布和え  
鮭とプロッコリーのマヨサラダ

左◎ 鶏の旨味熟成 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



2 さかなの日

左◎ ツナとチキンのトマトクリーム煮込み  
フリア入り海老入り水餃子  
豆腐と野菜のさつま揚げ  
竹の子とピーマンの生姜昆布和え  
鮭とプロッコリーのマヨサラダ

右◎ 店主厳選 こたわりの逸品  
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。



3 カツとジュシーメンチ・ソース  
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け  
ヤングコーンとチンゲン菜のもろみ醤油炒め  
切干大根煮  
高菜とこんにゃくのごまサラダ

右◎ キハラミの焼肉  
右◎ バジル☆ライス



4 韓国グルメフェア

左◎ 韓国の定番！ハニーマスタードチキン  
左◎ スタミナ満点！牛肉のブルコギ  
韓国風ヒリ辛さつま揚げ  
白菜漬のチリキレキサラダ仕立て

右◎ 広島県産社鱈のクリームコロッケ  
右◎ 植竹シニア監修 蟹トマトクリーム生ハスタ



7 チキンと旬あざりのアクアパッツァ風  
イカ団子と野菜の子りソース  
小松菜とコーンのバター醤油炒め  
しいたけの旨味香る 若竹薫風  
ポテトサラダ

右◎ 有頭大海老フライ  
～バジルポテマヨソース～



8 ピーフカツ・桃色シーソー  
合鴨と春野菜のショートパスタ～山椒風味～  
鶏さつま揚げの味噌ナッツ揚げ  
きゅうりと花巻の酢の物  
宇治抹茶使用 ふんわり抹茶ロール

右◎ 鯛 (ひら) のトマトソースイタリアン風



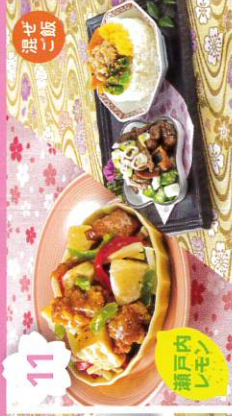
9 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース  
鯖(さば)の山菜おろし  
彩り野菜のチャップチエ  
おまかせの副菜  
オクラとこんにゃくのオニオンスアラダ

右◎ 広島産社鱈フライ～紅大根の春色カクレ～  
右◎ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯



10 海老カツ・春色しば漬タルタル  
チキンと粒マスタードのマッシュ里芋おがず  
ミートボールトマト煮込み  
ひじき煮  
店主おすすめの商品

右◎ キハラミの生姜焼き～春仕立て～  
右◎ 豆乳明太クリームのお漬物～ご飯なし



11 豚唐揚げと春野菜の瀬戸内塩レモンだれ  
白身魚フライ・明太子ソース  
花がんもの煮物  
わかめのオニオン和え  
プロッコリーのすりおろし野菜サラダ

右◎ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え  
右◎ 春の4色ご飯



14 牛すじ入りエリケジャン風スープ煮  
栗かぼちゃコロッケ  
黒胡椒香る！ハニスターキー  
山芋とひじきの梅ネギ和え  
マカロニサラダ

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



15 贅沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～  
鯛(たら)の黒胡麻豆乳ソース  
鯛子名物カレーポール  
白菜漬の青じそ風味和え  
さつま芋とコーンのマヨサラダ

右◎ 黒糖ロールポークトリュフソース  
右◎ とちおとめとブルーベリーケーキ



16 キャベツまるっとメンチカツ・ソース  
四川風ひき肉とカニカマの麻婆春雨  
しつとり里芋入り卵の花  
かぶと小松菜のコンソメ煮  
花野草の各種果汁入りおろしサラダ

右◎ 幻の希少部位ねとる唐揚げ / ナナアボカド  
のタルタルカッパペリーニ / 鮭のハゲ～醤油ご飯



17 チャージュと揚げなすの甘辛風味だれ  
海老イカ海鮮カツ・マスタードマヨ  
春キャベツの練りタッ  
大豆とごぼうのカレー炒め  
切干大根なます

右◎ 広島県産社鱈フライ  
～5種果汁大根おろしソース～



18 チーズインハンバーグ・てりたまソース  
フライドチキン・塩レモン香るカラフルタルタル  
たまご型ニョッキのカレー仕立て  
姫皮竹の子と野菜の梅風味サラダ  
ふんわりまんまる りんご入りチナーキ

右◎ なめらかクリームカニ爪フライ  
右◎ トマトカッパペリーニ



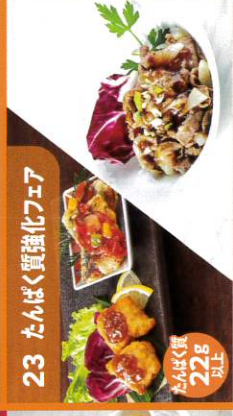
21 バターチキンカレー煮込み  
お楽しみ揚げ物  
野暮たつぷり揚げ餃子  
切干大根煮  
ポテトサラダ

右◎ 店主厳選 こたわりの逸品  
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。



22 デミグラスソースの煮込みハンバーグ  
磯の香広がる薫切らない旨ざ白身魚フライ  
大根の和風煮～もろみ醤油～  
おまかせの副菜  
干し豆腐と高菜のナムル

右◎ 海老のチリソース煮  
右◎ 本軒チキンのツナカツ醤油焼うどん ※ご飯礼



23 大分風とり天・オニオンソース  
高野豆腐と名ぼろの煮物  
かぼちゃと彩り豆の甘辛和え  
プロッコリーと3種ソースのシーザーサラダ

右◎ 黒毛和牛薄切り肉の  
おろしステーキ風



24 甘辛豚と野菜の生姜焼き  
絶品！珍(めい)のみりん干しフライ  
大豆とごぼうのカレー炒め  
ひじき煮  
白菜漬とコーンのおかかサラダ

右◎ 有頭大海老フライ～特製オーロラカクレ添え～  
右◎ 穴子ちらし寿司



25 北海道産ホタテのクリームコロッケ  
合鴨と野菜の柚子胡椒炒め  
大豆とこんにゃくにゃくのピリ辛ナムル  
美味鶏大根入り和風ポテサラ

右◎ 仙台名物 牛タン切り落としの  
ネギ塩炒め



28 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え  
肉団子のデミグラス煮込み  
ちくわ磯辺揚げ  
スナックアントワレビーマンのオイスター炒め  
店主おすすめの商品

右◎ 黒毛和牛のすき焼き  
右◎ ナッツおかかのふりかけご飯



30 黒酢の酢鶏～鶏肉と野菜の黒酢ダレ～  
牛肉入り男爵イモコロッケ  
きんぴられんこん  
切干大根ときゅうりのごま和え  
マカロニサラダ

右◎ 桜雪ち豚のハンバーグ  
ゆずおろしソース

### 店休日



8 Premium 鯛の黒胡麻豆乳ソース  
贅沢唐揚げ  
～4種海鮮お出汁～

お花見  
今日は、春らしい華やかなメニューを揃えました。お花見の日のメインは、ピーマンに夜をイメージしたシーソーソースを、サブメインは、合鴨と春野菜とショートパスタを山椒風味に、副菜は、味噌ナッツ揚げをかけた鶏さつま揚げと、花巻とちゅうりの酢の物です。ロールケーキは宇治抹茶を使用しています。  
※写真はイメージです。 ※当日のお弁当はアレルギーに特に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。 ※混ぜ膳の日は、ご飯は付きません。 ※混ぜ膳の内容は、写真とは異なる場合がございます。



15 Special 鯛の黒胡麻豆乳ソース  
贅沢唐揚げ  
～4種海鮮お出汁～

北海道産ホタテの  
クリームコロッケ



25 Special スタミナ満点！  
牛肉のブルコギ

韓国のご定番！  
ハニーマスタードチキン  
日本でもその独自の美味しさがか人気の、お隣の国・韓国。人気メニューをご賞味あれ！



23 今月のフェア  
たんぱく質強化フェア  
鯖のトマト煮込み風

この日のデラックス弁当では、成人が1日に必要な量の1/3を弁当で提供します。  
※18～6歳児の推奨量は、68gとして



日替わりメニューのご茶葉画に  
ついてはQRコードをご確認ください。

水産庁が定める「さかなの日」に賛同し、消費  
振込に向けた取り組み  
として、4/2は水産物を  
豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※当日のお弁当はアレルギーに特に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。 ※混ぜ膳の内容は、写真とは異なる場合がございます。