管理栄養士が考えた

6月 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📷 サクッとスティックチキン
イカ団子と根菜の中華あん
大豆の甘辛胡麻和え
大根のコンソメ煮
キャベツの昆布ポン酢ジュレサラダ

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。

3（火）　ふりかけ

左📷 鶏肉となすの生姜炒め
ごま油香る！ 塩じゃがコロッケ
肉さつま揚げ・チリマヨネーズ
切干大根煮
店主おすすめの1品

贅沢弁当 右📷 黒毛和牛のすき焼き
右📷 ナッツおかかのふりかけご飯

4（水）　Premium　横浜・長崎開港記念日にちなんで

左📷 チーズインハンバーグデミソース
左📷 ぷりっとミニエビフライ・フジッリでナポリタン風
中華街＝南京町にかけて"南瓜"天ぷら
シーフードのカラフルサラダ
馬車道想ふ・あいすくりん風カスタードロール

贅沢弁当 右📷 仙台名物 牛タンの
ネギポン酢ジュレがけ

5（木）

左📷 さっぱり瀬戸内塩レモンと豚肉のネギ塩炒め
海老イカ海鮮カツ・ソース
ひじきと小松菜のバターソテー
きんぴられんこん
ポテトサラダ

贅沢弁当 右📷 広島県産牡蠣フライ
～5種果汁大根おろしソース～

6（金）　さかなの日　混ぜご飯

左📷 唐揚げとじゃがいもの香ばしおかか和え
サーモンフライ・タルタルソース
銚子名物カレーボール
切昆布と春雨の煮物
花野菜のドレッシングサラダ

贅沢弁当 右📷 海老のチリソース煮
右📷 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯

9（月）

左📷 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース
さつま芋コロッケ・黒ごま風味
大豆とインゲンの柚子胡椒炒め
ひじき煮
マカロニサラダ

贅沢弁当 右📷 牛ハラミの生姜焼き

10（火）　混ぜご飯

左📷 ピリッと山椒風味の揚げ鶏
肉団子とこんにゃくのどて煮風
かぼちゃの甘辛マッシュ
おまかせの副菜
キャベツとコーンのコールスローサラダ

Premium 贅沢弁当 右📷 有頭大海老フライ～粒マスタード入りソース～
右📷 カラフル混ぜ寿司 穴子のせ

11（水）　入梅フェア

左📷 ビーフ入りメンチカツ・さっぱり梅ダレ
左📷 ビタミンB豊富！ 合鴨の香味ネギ和え
京風卯の花～おからと野菜煮～
広島菜入り 切干ときゅうりの赤しそ漬和え
白菜漬のもろみ醤油サラダ

贅沢弁当 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辣(マーラー)中華ソース

12（木）　混ぜ麺

左📷 豚肉と野菜のトマト酢豚
お楽しみの1品
ちくわ磯辺揚げ
竹の子と高菜の中華炒め
わかめとオクラの5種果汁おろしサラダ

贅沢弁当 右📷 鱈(たら)のムニエル～特製タルタル～
右📷 汁なし肉みそ担々の讃岐うどん ※ご飯なし

13（金）　★ Special

左📷 贅沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～
左📷 春雨入り！ ピリ辛黒酢麻婆なす
大阪名物！ たこ焼き
小松菜の玉子あん
紅芯大根とサラダこんにゃくのオニオンドレッシング

贅沢弁当 右📷 黒毛和牛薄切り肉の
おろしステーキ風

16（月）

左📷 海老カツ・オーロラソース
バターチキンカレー煮込み
サクッとれんこん天ぷら
大根の含め煮
ポテトサラダ

贅沢弁当 右📷 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁餡

17（火）　Premium　父の日にちなんで

左📷 がっつり！ 牛カツ
左📷 鯵(あじ)竜田～なめろう味噌仕立て～
枝豆と小松菜のアンチョビソテー
麦味噌漬ときゅうりのパリパリサラダ
ほろにが珈琲あんのまんなん大福

贅沢弁当 右📷 幻の希少部位むねとろ唐揚げ
右📷 ツナアボカドのタルタルカッペリーニ

18（水）　ふりかけ

左📷 ごろっと鶏肉・油淋鶏(ユーリンチー)ソース
栗かぼちゃコロッケ
肉団子の豆乳煮
ごぼうとひじきのピリ辛きんぴら
キャベツと人参の和サラダ

贅沢弁当 右📷 牛ハラミの焼肉
右📷 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯

19（木）

左📷 さっぱり大葉入りつみれ・照焼きソース
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け
野菜たっぷり揚げ餃子
切干大根煮
里芋入り3種チーズのシーザーポテトサラダ

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）　混ぜご飯

左📷 ビーフ入りハンバーグ・BBQソース
鶏竜田と彩り野菜のおろしダレ
ピーマンのオイスター炒め
おまかせの副菜
マカロニサラダ

贅沢弁当 右📷 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修
蟹トマトクリーム生パスタ／ツナカレー混ぜご飯

23（月）

左📷 牛すじ入りユッケジャン風スープ煮
白身魚フライ・ソース
たこと紅生姜の揚げ天
ひじき煮
ポテトサラダ

贅沢弁当 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

24（火）　混ぜ麺

左📷 オマール海老のビスク風コロッケ
豚肉と野菜の柚子胡椒チャプチェ
竹の子の生姜昆布煮
ほうれん草の白和え
店主おすすめの1品

贅沢弁当 右📷 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め
右📷 豆乳明太クリームの讃岐うどん ※ご飯なし

25（水）　★ Special

左📷 鮪(まぐろ)のコロコロ竜田
左📷 合鴨とニョッキの塩バターソテー
花がんもの煮物
さつま芋とかぼちゃのマスタード和え
カリフラワーときゅうりの和風サラダ

贅沢弁当 右📷 広島県産牡蠣フライ
～瀬戸内レモンマヨがけ～

26（木）　混ぜご飯

左📷 デミグラスソースの煮込みハンバーグ
牛肉入りホクホクじゃがいものコロッケ
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
切干とチンゲン菜の焼肉タレ炒め
オクラのネバネバサラダ

Premium 贅沢弁当 右📷 なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカッペリーニ
右📷 鮭入り！ 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯

27（金）　アジアングルメフェア

左📷 エスニック風チキン・レモンチリソース
左📷 豚肉と野菜の台湾ルーロン風炒め
韓国の定番！ タコ入りチヂミ
さつま芋とお豆のカレーマヨ和え
あさり入りヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風

贅沢弁当 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

30（月）　ふりかけ

左📷 蒸し鶏の黒胡麻棒棒鶏(バンバンジー)
お楽しみの揚げ物
ミートボールトマト煮込み
わかめとネギのサクサク醤油炒め
マカロニサラダ

贅沢弁当 右📷 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～
右📷 醤油ごまおかかふりかけご飯

Premium 4日

横浜・長崎開港記念日にちなんで

6月2日の開港記念日にちなみ、長崎名物「トルコライス」風に、チーズ入りハンバーグやエビフライ、ナポリタン風パスタを盛り合わせたので、満足感たっぷり！ かぼちゃの天ぷらとシーフードサラダに加えて、デザートは"あいすくりん"風のロールケーキです♪

★ Special 13日　春雨入り！ ピリ辛黒酢麻婆なす
贅沢唐揚げ ～4種海鮮お出汁～

★ Special 25日　合鴨とニョッキの塩バターソテー
鮪(まぐろ)のコロコロ竜田

今月のフェア 11日　入梅フェア　ビタミンB豊富！ 合鴨の香味ネギ和え
ビーフ入りメンチカツ・さっぱり梅ダレ

梅雨の季節。疲れにくい体作りにぴったりの合鴨などの食材を取り入れて、元気に過ごしましょう♪

今月のフェア 27日　アジアングルメフェア　豚肉と野菜の台湾ルーロン風炒め
エスニック風チキン・レモンチリソース

台湾・韓国・インド・タイ…個性豊かなアジアの人気グルメ各種を、ぎゅぎゅっと詰め込みました！

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。

おいしいサステナブルな食事 さかなの日

毎月3～7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、6/6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。 ※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。