

# 9月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月

火

水

木

金



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



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。



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。



左◎ 牛肉入り 真っ赤なトマトのデミグラス煮込み  
ごま油香る! 塩じゃがコロッケ  
大豆とごぼうの胡麻炒め  
やさしさ染み渡る〜若竹煮〜  
マカロニサラダ

+

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・シャリアピン風ソース  
お楽しみの揚げ物  
たこと紅生姜の揚げ天  
ひじき煮  
豆もやしと水菜のピリ辛サラダ

+

右◎ 広島県産牡蠣フライ  
〜5種果汁大根おろしソース〜



左◎ ごろっとチキン・鮭の豆乳仕立て  
海老入り海鮮カツ・チリソース  
肉団子・甘辛ネギあん  
あさりとしんじょうの中華風炒め煮  
ポテトサラダ

+

右◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包  
右◎ ゆで豚ときゅうりの麻辣(マラー)中華ソース



左◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え  
豚ひき肉と野菜の柚子胡椒チャプチェ  
大根の煮物〜梅風味〜  
人参の白和え  
店主おすすめの1品

+

右◎ 国産黒毛和牛のすき焼き  
右◎ 明太高菜ご飯



左◎ オマール海老のビスク風クリームコロッケ  
左◎ 合鴨と里芋の明太マッシュ  
野菜たっぷり揚げ餃子  
ほうれん草のおかか和え  
きゅうりの赤しそ風味サラダ

+

右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き  
右◎ カボナータ〜野菜のトマト煮込み〜



左◎ チキンカツ・ネギおろしソース  
たらとスモークチーズの練り天・味噌ダレ  
きんぴられんこん  
おまかせの副菜  
キャベツの3種チーズシーザーサラダ

+

右◎ 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁鍋



左◎ 豚肉と彩り野菜のガッツリスタミナ炒め  
栗かぼちゃコロッケ  
肉さつま揚げの生薑醤油  
切干大根煮  
マカロニサラダ

+

右◎ ぶりぶり海老マヨ! カラフル野菜添え  
右◎ ねぼろ入り! カレー混ぜご飯うどん ※ご飯なし



左◎ 海老フライ・粒マスタードソース  
左◎ 粗挽きハンバーグでオムカレー風  
ちくわ磯辺揚げ・洋風オーロラソース  
ショートパスタのペペロンチーノ仕立て  
さつまいものすりおろし野菜サラダ

+

右◎ 仙台名物 牛タン・ネギ味噌炒め  
オクラ添え



左◎ 塩カルビメンチ・もろみソース  
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け  
かぶとチンゲン菜のコンソメ煮  
ごま油香る里芋とじゃがいものマッシュ  
ひじきとおからのサラダ

+

右◎ 幻の希少部位もねと唐揚げ ツナアボカドの  
タルタルカップリーニ・鮭のバター醤油ご飯



左◎ 大判唐揚げ・お好み焼きソース  
左◎ 豆腐麺でなにくの旨さ肉うどん風  
屋台の味! 香ばし醤油のもちろし天  
きゅうりの浅漬け風  
くだいおれ〜粒粕入りミニたい焼き〜

+

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



店休日



左◎ BBQソースで煮込みハンバーグ  
お楽しみの一品  
花がんと煮物  
彩り野菜のチャプチェ  
ポテトサラダ

+

右◎ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ  
右◎ 植村シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ



左◎ 黒トリュフ唐揚げ  
左◎ アブラカレイ・ピリ辛麻婆あん  
銚子名物カレーボール  
高菜としんじょうの中華炒め  
紅芯大根とカリフラワーのオニオンサラダ

+

右◎ 海老のチリソース煮  
右◎ クランベリーとチョコチップのショコラケーキ



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  
大豆とインゲンの柚子胡椒炒め  
ひじき煮  
キャベツとコーンの青じそサラダ

+

右◎ 有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜  
右◎ 穴子ちらし寿司



左◎ 鶏肉とれんこんのオイスターマヨ炒め  
ぷりぷり海老入り水餃子  
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ  
麦味噌大根とブロッコリーの和え物  
店主おすすめの1品

+

右◎ 牛ハラムの焼肉  
右◎ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯



左◎ チーズインハンバーグ・照焼きソース  
ごろっと枝豆コロッケ  
ツナと切干大根のトマト炒め  
おまかせの副菜  
マカロニサラダ

+

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。



店休日



左◎ 海老カツ・ソース  
やみつぎ 蒸し鶏と野菜のサクサク醤油ダレ  
タコ入り! 海鮮チヂミ  
わかめとオクラのポン酢ジュレ  
カニカマときゅうりの和風サラダ

+

右◎ 鱈(たら)のムニエル〜特製タルタル〜  
右◎ 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん ※ご飯なし



左◎ 牛カツ・和風玉ねぎソース  
左◎ 合鴨と秋野菜の山椒アヒージョ  
秋鮭とさつまいものレモンマッシュ  
人参とこんにゃくの紅葉サラダ  
秋分だより"温州みかん"の水まんじゅう

+

右◎ 平田牧場 三元豚ハムの  
デミグラス煮込み



左◎ 鮭(さけ)竜田〜ヤンニョム風ピリ辛ソース〜  
鶏そぼろと春雨の黒胡麻ナッツ炒め  
ソースたこ焼き  
小松菜の煮びたし  
ポテトサラダ

+

右◎ 仙台名物 牛タン・瀬戸内レモン入りネギ塩炒め  
右◎ 海老炒飯風混ぜご飯



左◎ 甘辛豚と彩り野菜の生薑焼き  
さつま芋コロッケ  
ミートボール・トマトバジルソース  
切干大根煮  
キャベツとコーンのおろしサラダ

+

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



左◎ 北海道名物! 鶏もも唐揚げ〜ザンギ風〜  
左◎ 鰯(いし)のちゃんちゃん焼き風  
かぼちゃのマスタードマッシュ  
コーンとこんにゃくのしょうが昆布和え  
北海道グルメ! 春雨でラーメンサラダ

+

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



Premium  
12日

岸和田だんじり祭にちなんで

活気あふれるだんじり祭の世界を楽しむメニュー! お好み焼きソースをまわった大判唐揚げは、まさに大阪のいざいざの魂。大阪名物・かすうどんを豆腐でアレンジし、とうもろこし天ときゅうりの浅漬け風で屋台グルメに。粒あん入りのたい焼きで、お祭りの雰囲気をお楽しみください!



Special  
5日

合鴨と里芋の  
明太マッシュ

オマール海老の  
ビスク風クリームコロッケ



Special  
17日

アブラカレイ・  
ピリ辛麻婆あん

黒トリュフ唐揚げ



今月の  
フェア  
10日

喫茶めしフェア  
粗挽きハンバーグで  
オムカレー風

海老フライ・  
粒マスタードソース



今月の  
フェア  
30日

北海道グルメフェア  
鰯のちゃんちゃん焼き風

北海道名物!  
鶏もも唐揚げ〜ザンギ風〜



日替わりメニューごとの栄養価についてはこちらをご覧ください。



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、9/3は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※当店の弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしていません。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。 ※混ぜご飯の日、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日、ご飯の変更はできません。