

10月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月

火

水

木

金

★ Premium 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。



左📷 ひき肉たっぷり！ドライカレー
ごま油香る！塩じゃがコロッケ
大豆の甘辛炒め
ひじき煮
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📷 牛すじ肉のこってり味噌煮～土手煮風～
お楽しみの一品
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ・アンチョビ風味
きゅうりのマスタードマヨ和え
里芋とじゃがいものしほ漬和風サラダ

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



左📷 鶏竜田とさつまいもの香ばしおかか和え
鰯(あじ)のしそフライ
ちくわ磯辺揚げ
きのこの旨辛炒め
花野菜のドレッシングサラダ

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
右📷 明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし



左📷 海老カツ・ソース
肉団子と春雨の中華煮込み
出汁入りたこ焼き
かぶと赤パプリカのポン酢和え
ポテトサラダ

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



左📷 お月見ハンバーグ・すき焼き風だれ
左📷 フライドチキン・柚子胡椒ソース
さつまいものマッシュ～白和え仕立て～
高菜入り！白菜漬の中華サラダ
まんまる満月のお月見まんじゅう～豆乳入り～

右📷 有頭大エビフライ
～粒マスタード入りソース～



左📷 さっぱり大葉入りつみれ・照焼きソース
栗かぼちゃコロッケ
チンゲン菜とわかめの韓国風ピリ辛炒め
おまかせの副菜
キャベツと人参のコールスローサラダ

右📷 広島県産牡蠣フライ～5種果汁大根おろしソース～
右📷 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯



左📷 ガツンとジューシーメンチ・もろみ醤油
アブラカレイ・カニカマ入り中華あん
高野豆腐と花魁の煮物
小松菜とコーンのカレー炒め
オクラのネバネバサラダ～おかか和え～

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



左📷 合鴨とショートパスタの黒酢デリ
左📷 熟成ベーコンと枝豆のクリームコロッケ
ミートボールトマト煮込み
こんにやくの生姜昆布和え
麦味噌大根の和風ポテサラ

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📷 ごろっとチキンデミグラスソース
北海道産サーモンフライ・ソース
きのこの柚子胡椒炒め
切干大根煮
マカロニサラダ

右📷 仙台名物 牛タン・ネギ味噌炒め
オクラ添え



左📷 ネギ塩サムギョプサル・キムチ風野菜添え
さつま芋コロッケ・黒ごま風味
野菜たっぷり揚げ餃子
きんぴられんこん
店主おすすめ一品

右📷 黒毛和牛のすき焼き
右📷 ナッツおかかのふりかけご飯



左📷 粗挽きハンバーグ・トリュフ香る！クリームソース
左📷 鯖(さば)竜田でレモンムニエル風
ラタトゥイユ～ナスのトマト煮込み～
インゲンのアヒージョ仕立て
きゅうりと3種チーズのシーザーサラダ

右📷 なめらかクリームカニ爪フライ
右📷 トマトカッペリーニ



左📷 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え
イカ団子と野菜の旨塩チャプチェ
かぼちゃ天ぷら
ツナと竹の子の佃煮風
ポテトサラダ

右📷 開き海老のベシャメルソースフライ 植竹シェフ監修
トマトクリーム生パスタ/カラフル混ぜ寿司/穴子のせ



左📷 ハンバーグ～こく深い味噌の甘辛つくね風～
お楽しみの揚げ物
大根のコンソメ煮
かぼちゃと里芋の胡麻和え
キャベツの5種果汁入りおろしサラダ

右📷 黒毛和牛薄切り肉の
おろしステーキ風



左📷 鮪(まぐろ)のコロコロ竜田
焼肉だれ香る！豚たま炒め
春雨の明太和え
ひじき煮
オクラとネギの梅サラダ

右📷 海老のチリソース煮
右📷 ネギ塩チキンのサクサク醤油讃岐うどん ※ご飯なし



左📷 贅沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～
左📷 チャーシューとヤングコーンのごちそうオイスター・トマト風味
タコ入り！海鮮チヂミ
干し豆腐と高菜のナムル
白菜漬の和サラダ

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



左📷 豚竜田とれんこんのナッツがらめ
完熟トマトのピザローレル
大豆とごぼうの炒め煮～山椒風味～
広島県産！かぶの赤しそ和え
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📷 鶏肉と彩り野菜のブルコギ風炒め
十勝産！牛肉と男爵イモ入りコロッケ
銚子名物カレーボール・コンソメ煮
カリフラワーのマリネ
店主おすすめ一品

右📷 有頭大海老フライ～特製オロケタル添え～
右📷 バジルバターライス



左📷 国産生姜使用！豚肉生姜焼き・野菜添え
白身魚フライ・チリソース
京風卵の花～おからと野菜～
鮭とピーマンのもろみ醤油炒め
キャベツの和風オニオンサラダ

右📷 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁飴



左📷 フライドチキン・5種果汁入りおろしソース
左📷 甘辛豚と秋野菜のマスタード炒め
肉さつま揚げ・和風あん
ほうれん草と五目もやしの和風和え
かぼちゃのマッシュサラダ～味噌風味～

右📷 鱈(たら)のホイル焼き
豆乳クリームグラタン風



左📷 塩カルビメンチ・瀬戸内レモンだれ
四川風焼肉たっぷりしびれ！麻婆春雨
たこと紅生姜の揚げ天
フジッリときのこのバジル炒め
ポテトサラダ

右📷 仙台名物 牛タン・ネギポン酢ジュレがけ
右📷 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯



左📷 チキンと根菜の和風クリーム煮込み
海老イカ海鮮カツ・ソース
花がんと煮物
おまかせの副菜
大豆の青じそサラダ

右📷 広島県産牡蠣フライ～マスタードマヨソース～
右📷 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯



左📷 ビーフ入りメンチカツ・カラフルカレーソース
左📷 合鴨入りパンキンマッシュ～マスタード仕立て～
あざりと小松菜のアンチョビソテー
紅芯大根の魔女色サラダ
"ハロウィン"を彩る"巨峰ロールケーキ"

右📷 平田牧場 三元豚ハムの
デミグラス煮込み



十五夜にちなんだ
月にお供えをして収穫に感謝し、翌年の豊作を祈願する十五夜。メインは、卵黄ソースが入ったお月見ハンバーグに、すき焼き風だれをかけて。サブメインは、フライドチキンに柚子胡椒ソースでピリッとアクセント。満月に見立てたおまんじゅうで、秋のひとときをお楽しみください。



合鴨とショートパスタの黒酢デリ



贅沢唐揚げ
～4種海鮮お出汁～



粗挽きハンバーグ・トリュフ香る！
クリームソース



フライドチキン・
5種果汁入りおろしソース



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。