

1月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月

火

水

木

金

1

2

店休日

店休日

☑マークは写真で紹介しているメニューです。

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。

今月のフェア 毎月、テーマに沿ったフェアを開催！
特別なメニューに出会えるかも。

**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



5 **新年**
左☑ 粗挽き肉ハンバーグ・シャリアピンソース
「腰が曲がるまで元気で」プリプリ海老入り水餃子
「見通し良く」きんぴられんこん
「福を呼ぶ」かぼちゃの甘辛マッシュ
キャベツの和風ごまサラダ
右☑ 広島県産牡蠣(かき)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



6 **黒酢で
疲労回復**
左☑ 黒酢の酢豚
お楽しみの揚げ物
銚子名物カレーボール・コンソメ煮
切干大根煮
ポテトサラダ
右☑ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ
右☑ 穴子ときゅうりの酢の物



7 **さかなの日**
左☑ ごろっとチキン・カニカマ中華あん
あさり入り！グラタンコロッケ
ツナと野菜の和風チャブチェ
きゅうりの生姜昆布和え
店主おすすめ一品
右☑ 有頭大海老フライ・柚子胡椒マヨソース～
右☑ 醤油ごまおかつかけご飯



8 **今月のフェア 極旨中華フェア**
左☑ 生姜香る・鶏もも肉の竜田揚げ
左☑ 食べ応え満点！ピリ辛麻婆茄子
野菜たっぷり揚げ餃子
干し豆腐と豆もやしのピリ辛ナムル
白菜漬けの中華サラダ
右☑ 平田牧場 三元豚ハムの
デミグラス煮込み



9 **スタミナ**
左☑ 豚肉とゴロゴロ野菜のガッツリスタミナ炒め
白身魚フライ・チリマスタートソース
高野豆腐と花麩の煮物
あざりとフジッリでボンゴレ風
さつまいものすりおろし野菜サラダ
右☑ なめらかクリームのカニ爪フライトマトキャベリーニ
右☑ 海老ピラフ風混ぜご飯



13 **食物繊維
豊富**
左☑ 鶏肉ときこのガバオ風炒め
ごま油香る！塩じゃがコロッケ
たこと紅生姜の揚げ天
おまかせの副菜
マカロニサラダ
右☑ 桜雪もち豚のハンバーグ
お出汁箱



14 **大人の日に
ちなんで**
左☑ 海老フライ・鮭入り！紅白タルタル
左☑ チャシューと根菜のピリ辛味噌仕立て
菜の花入りふんわり花豆腐揚げ
「ごま油香る」麦みそときゅうりのサラダ
とちあいか使用！苺のロールケーキ
右☑ 仙台名物 牛タン切り落としの
ネギ塩炒め



15 **ハンバーグ**
左☑ BBQソースで煮込みハンバーグ
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
大豆とナッツの中華風五目炒め煮
ひじき煮
ポテトサラダ
右☑ 広島県産牡蠣(かき)フライ・梅果汁大根おろしソース～
右☑ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯



16 **★ Special**
左☑ 合鴨と野菜のごちそう醤油ペペロン
左☑ 熟成ベーコンと枝豆のクリームコロッケ
ちくわ磯辺揚げ
京都で親しまれるうまい菜で甘辛生姜炒め
白菜漬のおかつサラダ
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



19 **パワー
チャージ**
左☑ ガツンとジューシーメンチ・瀬戸内レモンだれ
お楽しみの1品
ソーセージとブロックのチーズソーサー
切干大根煮
キャベツの和風オニオンサラダ
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～



20 **29種類の
香辛料**
左☑ コク旨！キーマカレー
栗かぼちゃコロッケ
出汁入りこと焼き
京風卵の花～おからと野菜～
紅芯大根とカリフラワーのマリネ風サラダ
右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包＆蒸し鶏ときゅうり
の麻辣中華ソース・ナッツおかつかけご飯



21 **今月のフェア 九州うまかもん
フェア**
左☑ チキンカツで宮崎郷土料理チキン南蛮風
左☑ さば竜田～大分風柚子胡椒おろしソース～
鹿児島名物さつま揚げ風「鶏さつま」
パスタこんにゃくの高菜和え
さつまいものマッシュサラダ～明太白和え～
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のケーキ



22 **海老カツ・ソース**
ほっこり～豚肉と春雨の生姜煮込み～
花かんもの煮物
ピーマンのバター醤油炒め
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。



23 **もろみ**
左☑ 鶏竜田と野菜の和風もろみダレ
ごろっと枝豆コロッケ
ミートボールトマト煮込み
ひじき煮
店主おすすめ一品
右☑ 仙台名物 牛タンの瀬戸内レモン入りネギ塩炒め
右☑ 生姜香る牡蠣(かき)ご飯



26 **ビーフ入り
ハンバーグ**
左☑ ビーフ入りハンバーグ・昆布ボン酢ジュレ
たらとスモークチーズの練り天・トマトクリームソース
大根のコンソメ煮
ほうれん草と豆もやしの塩ナムル
マカロニサラダ
右☑ 海老ときこのアヒージョ風
右☑ 明太子キャベリーニ



27 **★ Special**
左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ
左☑ 豚肉とゴロゴロ野菜のヤンニョム風
タコ入り！海鮮チヂミ
里芋とじゃがいものしぼ揚げ和風マッシュ
パスタこんにゃくのネギおろしサラダ
右☑ 鰯のホイル焼き
～濃厚しょう油バター～



28 **混ぜ
ご飯**
左☑ 牛すじ入りハッシュドビーフ
アブラカレイの柚子胡椒あん
かぼちゃ天ぷら
おまかせの副菜
小松菜のもろみ醤油サラダ
右☑ 有頭大海老フライ・特製オーロラルタル添え～
右☑ バジルバターライス



29 **山椒**
左☑ 合鴨と野菜の山椒アヒージョ
さつま芋コロッケ・黒ごま風味
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
わかめとネギのやみつき和え
キャベツとオクラの梅サラダ
右☑ 広島県産牡蠣(かき)フライ
～マスタードマヨソース～



30 **Premium**
左☑ 人気コンビニ☆フライドチキン・カレーソース
左☑ とろっと月見ハンバーグ・甘辛ナッツダレ
カルシウム強化 しらすと青菜の黒胡麻炒め
ダブルお豆のチリコンカン風サラダ
「温州みかんあん」入りまんなん大福
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



全国学校給食週間

毎年1月24日～30日は、「学校給食週間」です。メインとサブメインは、「カレー」「ハンバーグ」と、給食で人気のメニューが勢揃い！副菜は、しらすと青菜の黒胡麻炒めと、チリコンカン風サラダで栄養満点。給食の「冷凍みかん」をイメージしたまんなん大福で、懐かしさをお楽しみください！



合鴨と野菜の
ごちそう醤油ペペロン



黒トリュフ香る唐揚げ



生姜香る・鶏もも肉の竜田揚げ



チキンカツで
宮崎郷土料理チキン南蛮風



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。



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、1/7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。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。