

3月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

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

☑マークは写真で紹介しているメニューです。

月 火 水 木 金

<p>2</p> <p>国産生姜</p> <p>左☑ 豚肉生姜焼き・野菜添え ごま油香る！塩じゃがコロッケ 出汁入りたこ焼き 切干大根煮 小松菜の黒胡麻サラダ</p> <p>右☑ 鱈(たら)のアクアパッツァ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>3 Premium ひなまつり</p> <p>左☑ フライドチキン・春色明太タルタル 左☑ あぐー豚ハンバーグ・あさり入り和風生姜あん 菜の花入りふんわり花形豆腐～梅風味～ スクランブルエッグ入りカラフル野菜サラダ 春の香り 桜館のまんなん大福</p> <p>右☑ プリッと焼くコロッケ マヨネーズ風味 アジリのペロリチーノ 右☑ カボナータ～ナスのトマト煮込み～</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>4</p> <p>ふりふり海老</p> <p>左☑ 海老カツ・ソース たっぷりひき肉のオイスター春雨 大根のコンソメ煮 鮭とピーマンののろみ醤油炒め ポテトサラダ</p> <p>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。</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>5</p> <p>サクサク衣!</p> <p>左☑ 極厚ハムカツ・スタミナ焼肉ダレ カルシウム豊富 あじの南蛮漬け きんぴられんこん ひじき入り白和え 店主おすすめの商品</p> <p>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</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>6 さかなの日</p> <p>左☑ 唐揚げとじゃがいもの香ばしおかか和え 白身魚フライ・柚子胡椒風味 鏡子名物カレーボール 京風卵の花～おかかと野菜煮～ マカロニサラダ</p> <p>右☑ カニたっぷり濃厚クリームのサクサク網春巻き 右☑ 牡蠣(かき)のピラフ風混ぜご飯</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>9</p> <p>5種果汁入りおろし</p> <p>左☑ ビーフ入りハンバーグ・おろしソース お楽しみの揚げ物 たこと紅生姜の揚げ天 かぶとチンゲン菜の炒め煮 キャベツのピリ辛サラダ</p> <p>右☑ 国産牡蠣(かき)フライ ～玉子たっぷりタルタル添え～</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>10 Special</p> <p>黒トリュフ</p> <p>左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ 左☑ 鱈(あじ)竜田・ひき肉入り四川風麻婆あん ミートボールトマト煮込み さつま芋のバターナッツ仕立て 紅芯大根とカリフラワーのオニオンサラダ</p> <p>右☑ 黒毛和牛薄切り肉の おろし香味ソース</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>11</p> <p>山椒</p> <p>左☑ 豚竜田と野菜の山椒風味のアヒージョ 栗かぼちゃコロッケ ちくわの磯辺揚げ ひじき煮 2種のお豆の和風甘辛サラダ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～ 右☑ バジルバターライス</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>12</p> <p>瀬戸内レモン</p> <p>左☑ 瀬戸内レモン香る！チキン鍋肉(ホイコーロー) 海老水餃子で韓国餃子風 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ おまかせの副菜 ポテトサラダ</p> <p>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。</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>13 Premium ホワイトデーにちなんで</p> <p>左☑ ビーフカツ・トマトチーズソース 左☑ 合鴨のホワイトクリームシチュー 高菜入りしらすの和風ショートパスタ 白菜漬ののろみサラダ クリームチーズ入りふんわりロールケーキ</p> <p>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(マラー)中華ソース</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>16</p> <p>14種類のスパイス</p> <p>左☑ ほろほろ豚肉と野菜のココ旨カレー 枝豆コロッケ 海鮮チヂミ・オニオンソース 切干大根煮 マカロニサラダ</p> <p>右☑ 桜もち豚のハンバーグ お出汁館</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>17</p> <p>ごろっと鶏肉</p> <p>左☑ ごろっとチキン・黒胡麻坦々ソース 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 肉さつまの生姜醤油 春雨と水菜の中華和え 里芋とかぼちゃの甘辛マッシュサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣(かき)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</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>18</p> <p>こつてり</p> <p>左☑ 牛すじ肉のこつてり味噌煮～土手煮風～ お楽しみの1品 高野豆腐のカニカマ中華あん 小松菜とコーンのバター醤油炒め キャベツの5種果汁入りおろしサラダ</p> <p>右☑ なめらかクリームの カニ爪フライトマトカッパレニ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>19 今月のフェア 洋食フェア</p> <p>左☑ 粗挽きハンバーグ・王道デミグラスソース 左☑ 海老フライ・マスタードマヨ ソーセージとうまい菜のアンチョビ炒め 3種チーズのマッシュポテト ブロッコリーの洋風ドレッシングサラダ</p> <p>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</p> <p>贅沢弁当</p>	<p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 10px;">店休日</p>
<p>23</p> <p>パワーチャージ</p> <p>左☑ ガツンとジューシーメンチ・ソース アブラカレイ・トマトソース 柚子胡椒風味の和風チャブチェツナと竹の子の味噌炒め ポテトサラダ</p> <p>右☑ 海老のチリソース煮 右☑ アップル&ピーチケーキ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>24</p> <p>宮崎県</p> <p>左☑ チキンカツで宮崎郷土料理チキン南蛮風 たっぷりひき肉と里芋の生姜昆布和え 野菜たっぷり揚げ餃子 おまかせの副菜 麦味噌漬けとカリフラワーの和風サラダ</p> <p>右☑ 黒糖ローストポークトリュフソース 右☑ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>25 Special</p> <p>海の宝石 桜海老</p> <p>左☑ 桜海老のクリームコロッケ 左☑ 合鴨のごちそう黒酢オニオン 栗とさつま芋のおつまみ天・甘辛ダレ きゅうりと豆もやしの和風和え 白菜漬のポン酢サラダ</p> <p>右☑ 国産黒毛和牛のすき焼き</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>26</p> <p>人気メニュー</p> <p>左☑ チキン竜田おろし煮風 鯖(さば)のチリマヨソース 大豆とごぼうの中華風炒め ひじき煮 キャベツのやみつき塩だれサラダ</p> <p>右☑ 有頭大エビフライ～柚子胡椒マヨソース～ 右☑ ナッツおかかのふりかけご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>27 今月のフェア 東北フェア</p> <p>左☑ ビーフ入りメンチカツ・会津若松風ソース 左☑ 春雨で盛岡じゃじゃ麺風 花かんもの生姜おでん風 ほうれん草の胡麻和え南部風仕立て 大葉香る！オクラのサラダ～山形だし仕立て～</p> <p>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</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>30</p> <p>スタミナ</p> <p>左☑ 豚肉と野菜のオイスター炒め～ルーローハン風～ 海老入り白身カツ・ソース かぼちゃ天ぷら 切干大根煮 マカロニサラダ</p> <p>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</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>31</p> <p>とろとろたまご入り</p> <p>左☑ 照焼き月見ハンバーグ さつま芋コロッケ わかめときゅうりのサクサク醤油ナムル こんにゃくの赤しそ和え 店主おすすめの商品</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンの瀬戸内レモン入りネギ塩炒め 右☑ 春の4色ご飯</p> <p>贅沢弁当</p>			

<p>Premium 13日</p> <p>ホワイトデーにちなんで</p> <p>メインは、ビーフカツにトマトソースをかけ、満足感たっぷり。サブメインは、合鴨入りホワイトクリームシチューです。副菜は、高菜入りしらすの和風ショートパスタと、白菜漬ののろみサラダでさっぱりと。デザートは、クリームチーズ入りロールケーキで、穏やかなひとときをお過ごしください。</p>	<p>Special 10日</p> <p>あじ 竜田・ひき肉入り 四川風麻婆あん</p> <p>黒トリュフ香る唐揚げ</p>	<p>Special 25日</p> <p>合鴨のごちそう黒酢オニオン</p> <p>桜海老のクリームコロッケ</p>	<p>今月のフェア 19日 洋食フェア</p> <p>海老フライ・マスタードマヨ</p> <p>粗挽きハンバーグ・王道デミグラスソース</p> <p>鉄板の洋食を詰め込んだ、満足感たっぷりのごちそうランチ。</p>	<p>今月のフェア 27日 東北フェア</p> <p>春雨で盛岡じゃじゃ麺風</p> <p>ビーフ入りメンチカツ・会津若松風ソース</p> <p>東北各地の味わいを、一つのお弁当に集めました。</p>
---	--	--	--	---



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、3/6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・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。