

4月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

月

火

水

木

金

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。

<p>1</p>  <p>左☉ バスク風 チキンのトマト煮 北海道産サーモンフライ ソース 小松菜とコーンのカレー炒め 紅芯大根とかぶのマリネ ポテトサラダ</p> <p>右☉ 有頭大海老フライ〜粒マスタード入りソース〜 右☉ 明太高菜ご飯</p>	<p>2</p>  <p>左☉ 大葉入り鶏つみれ 梅だれ お楽しみの揚げ物 ちくわの磯辺揚げ ひじき煮 カニカマ入り花野菜の5種果汁入りおろしサラダ</p> <p>右☉ 広島県産牡蠣(かき)フライ 〜玉子たっぷりタルタル添え〜</p>	<p>3 ★ Special</p>  <p>左☉ オマール海老ビスコロッケ 左☉ 贅沢ひき肉のスタミナ炒め ツナとうまい菜の甘辛生姜炒め 里芋とじゃがいもの和風マッシュ 白菜漬のピリ辛サラダ</p> <p>右☉ 黒糖ローストポークトリュフソース 右☉ 青菜と湯葉の梅葉蘇和え</p>
--	--	---

春爛漫ウィーク

6



左☉ 春野菜入り! 黒酢の酢鶏
菜の花入りコロッケ
たこと紅生姜の揚げ天
京風卯の花〜おからと野菜煮〜
マカロニサラダ

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

7



左☉ 牛の旨みハンバーグ 和風ねぎソース
さわらの竜田揚げ 味噌だれ
しらすと青菜の中華ソテー
切干大根煮
大豆の青じそサラダ

右☉ カニたっぷり濃厚クリームのサクサク網春巻き
右☉ 醤油ごまおからふりかけご飯

8



左☉ スティックチキン 焼肉ダレ
ひき肉のジンジャーチャプチェ
たこ焼き・和風マヨ
おまかせの副菜
さつま芋の柚子胡椒和え

右☉ 平田牧場 三元豚ハムの
デミグラス煮込み

9 Premium お花見メニュー



左☉ ビーフ入りメンチカツ BBQソース
左☉ 合鴨と春野菜のバター醤油
春の出会いの〜若竹煮〜
きゅうりのミモザ風レモンマヨサラダ
とちおとめ使用! もちもち生地のもちモチケーキ

右☉ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
右☉ カボナータ〜ナスのトマト煮込み〜

10



左☉ 海老カツ しば漬タルタル
左☉ 豚肉と彩り野菜の旨塩炒め
旨みあふれる肉焼売
大根の和風煮
ポテトサラダ

右☉ 仙台名物 牛タンねぎ味噌炒め オクラ添え
右☉ 生姜香る牡蠣(かき)ご飯

13



左☉ 豚竜田と彩り野菜のカレー仕立て
栗かぼちゃコロッケ
ミートボール・トマトソース
ひじき煮
キャベツの昆布ポン酢ジュレサラダ

右☉ 海老のチリソース煮
右☉ アップル&ピーチケーキ

14 今月のフェア 和食フェア



左☉ 大判揚げ鶏 マスタード醤油
左☉ 北海道産ぶり かば焼き風
花がんもの煮物
ほうれん草の白和え
白菜漬の梅サラダ

右☉ 桜雪もち豚のハンバーグ・
ゆず胡椒おろしソース

15



左☉ ジューシーメンチ ソース
豚肉と根菜の黒ごま炒め
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
オクラと麦味噌漬のネバネバ和え
店主おすすめ一品

右☉ 鱈のホイル焼き
〜濃厚しょう油バター〜

16



左☉ 極厚ハムカツ ソース
お楽しみの一品
わかめとネギのサクサク醤油炒め
さつま芋とかぼちゃのカレーマッシュ
マカロニサラダ

右☉ 国産豚トロの炭火焼き〜サクサク醤油野菜添え〜
右☉ 鮭と枝豆の青じそ風味のさっぱり混ぜご飯

17 ★ Special



左☉ 唐揚げ 海鮮だし仕立て
左☉ 甘辛豚とごごろ野菜 香味だれ
タコ入り! 海鮮チヂミ
こんにゃくの明太高菜和え
枝豆とコーンのシーザーナッツサラダ

右☉ サモシット モツレウ風味 フジリのペロンチーノ
右☉ イタリア産マロン使用のマロンケーキ

20



左☉ 味噌甘辛つくね風ハンバーグ
海老入り白身カツ チリソース
高野豆腐と花魁の煮物
あさり入り! ビーマンのオイスター炒め
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。

21



左☉ 合鴨と彩り野菜のこく旨ソース仕立て
ごま油香る 塩じゃがコロッケ
銚子名物カレーボール・コンソメ煮
大豆とごぼうのアンチョビ炒め
キャベツと人参のコールスローサラダ

右☉ なめらかクリームのカニ爪フライトマトカッペリニ
右☉ ソーセージのピラフ風混ぜご飯

22 今月のフェア 韓国グルメフェア



左☉ スタミナ満点 牛肉のブルコギ
左☉ 白身魚フライ 旨辛ヤンニョム風
栗とさつまいものおつまみ天〜韓国コグマ風〜
肉そぼろとピーマンのハニーマスタード炒め
きゅうりのチョレギ風サラダ

右☉ 有頭大海老フライ
〜特製タルタル添え〜

23



左☉ チキンときのこの豆乳クリームソース
イカ団子と野菜の柚子胡椒和え
鶏さつまいものもみダレ
切干大根煮
鮮入り! 春雨と小松菜のオニオンサラダ

右☉ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・トリュフオニオン
右☉ 明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし

24 Premium 昭和レトロのメニュー



左☉ チーズハンバーグ 喫茶風カレーソース
左☉ フライドチキン 昭和の甘辛唐揚げ風
フジリで! ナポリタン
生姜昆布とこんにゃくのサラダ
3種ベリーのふわりロールケーキ

右☉ 仙台名物 牛タンの
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め

27



左☉ デミグラスポークシチュー
牛肉と男爵いものコロッケ
菜の花入り花形豆腐の揚げ物
豆もやしとわかめの中華ナムル
マカロニサラダ

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

28



左☉ お弁当の定番 鶏もも唐揚げ
ピリ辛麻婆茄子
かぼちゃ天ぷら
おまかせの副菜
キャベツの浅漬け風サラダ

右☉ 黒毛和牛のすき焼き
右☉ ナッツおからふりかけご飯

29



左☉ 粗挽き肉ハンバーグ 昆布ポン酢ジュレ
さつま芋コロッケ 黒ごま風味
きんぴられんこん
ひじき煮
店主おすすめ一品

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。

30



左☉ 粗挽き肉ハンバーグ 昆布ポン酢ジュレ
さつま芋コロッケ 黒ごま風味
きんぴられんこん
ひじき煮
店主おすすめ一品

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

Premium 24日



昭和レトロのメニュー
「昭和の日」にちなんで、昭和レトロな喫茶店メニュー。メインはチーズハンバーグに喫茶風カレーソースを合わせ、サブメインはフライドチキンを昭和の甘辛唐揚げ風に。副菜はナポリタンをフジリで再現し、サラダは生姜昆布とこんにゃくでさっぱりと。デザートはロールケーキです。

Special 3日



贅沢ひき肉のスタミナ炒め

オマール海老ビスコロッケ

Special 17日



甘辛豚とごごろ野菜 香味だれ

唐揚げ 海鮮だし仕立て

今月のフェア 14日 和食フェア



北海道産ぶり かば焼き風

大判揚げ鶏 マスタード醤油

素材の良さを生かした、和仕立てのごちそうランチ。

今月のフェア 22日 韓国グルメフェア



白身魚フライ 旨辛ヤンニョム風

スタミナ満点 牛肉のブルコギ

甘辛の旨みが広がる、満足感ある韓国グルメ。



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、ご飯の変更はできません。