

6

管理栄養士が考えた

## 日替わりメニュー

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 プレミアム 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。

Special 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。

月

火

水

木

金



上 ◉ チキン竜田・チリソース  
肉団子ときのこの旨辛チャブチ  
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ  
切干大根煮  
ボテサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 鰯(たら)のソテー・  
ネギマヨサクサク醤油



上 ◉ 横浜中華街気分を! 油淋鶏(ユーリンチー)  
上 ◉ 横浜発祥! サンマーメンを豆腐麺で  
野菜たっぷり餃子・麻婆あん  
旬の夏野菜と梅のさっぱりサラダ  
中華街マンゴーブリン風! 西通りプリンのロールケーキ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 牛ハラミの焼肉



5 夏メニュー  
5種果汁入りおろし

+ 贅沢  
弁当  
上 ◉ 豚しゃぶの明太おろしダレ  
お楽しみの一品  
ごぼうとチゲン菜の生姜炒め  
ブロッコリーと人参のマスタードマリネ  
ひじきとアボカドの黒胡麻サラダ

下 ◉ 广島産牡蠣のクリームコロッケ  
下 ◉ 植竹シェフ監修蟹トマクリーム生パスタ



6 ★ Special  
ハセリバジルオレガノ  
瀬戸内レモンと3種ハーブ風味のカキカツ  
きのこの山椒炒め  
マッシュさつま芋のおかか和え  
カニカマときゅうりの中華ごまサラダ

+ 贅沢  
弁当  
上 ◉ とろーリエッグハンバーグ・カレーソース  
上 ◉ 瀬戸内レモンと3種ハーブ風味のカキカツ  
きのこの山椒炒め  
マッシュさつま芋のおかか和え  
カニカマときゅうりの中華ごまサラダ

下 ◉ 有頭大海老フライ  
~特製タルタル添え~



7 上 ◉ 海老カツ・オーロラソース  
鶏肉の八幡巻(やわたまき)とほくほく大根の含め煮  
わかめとネギのサクサク醤油炒め  
おまかせの副菜  
小松菜とお豆腐のサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 桜雪もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース  
下 ◉ 鮭のバター醤油ご飯



10 宮崎県  
上 ◉ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え  
国産真鯛入りわふわふわつみれ・ゆずあんかけ  
ソナとブロッコリーのコンソメ煮  
白菜漬けのピリ辛ナムル  
オクラと山芋のポン酢ジュレ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 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。



11 中華  
上 ◉ 海老のチリソース・野菜添え  
合鴨となすのさっぱり黒酢ダレ  
切干大根と小松菜の中華炒め  
大豆とコーンのシーザードレッシング  
マカラニサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き  
下 ◉ 鰯真丈(はもしんじょ)~和風梅あんかけ~



12 リコピン  
混ぜご飯  
上 ◉ チキンと彩り野菜の完熟トマト煮込み  
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ  
スナップエンドウとパプリカの柚子胡椒炒め  
ひじき煮  
国産広島菜のしば漬けと花野菜のサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え  
下 ◉ カラフル混ぜ寿司 穴子のせ



13 上 ◉ ピーマン肉詰めフライ  
海老とれんこんの落とし揚げ・お出汁あん  
鮭と彩り野菜のチャブチ  
芋づるとせんまいの和風煮  
店主おすすめのサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 鰯(たら)のムニエル  
~特製タルタル~



14 父の日  
おつまみ系  
上 ◉ 牛ハラミカツ・オニオンマスタードソース  
上 ◉ 膳(あじ)竜田~なめろう味噌仕立て~  
粗挽き照り焼き鶏つくね  
きゅうりとサラダこんにゃくの高菜おろし和え  
疲れを癒す! 黒糖饅頭

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 黒糖ローストポーク・トリュフソース  
下 ◉ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え



17 イチオシ  
上 ◉ 甘辛豚とナッツのオイスター炒め  
エビイカ海鮮カツ・塩だれ  
鏡子名物カレーポー  
キャベツとコーンの黒胡麻和え  
チリポテトサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ なめらかクリームカニ爪フライ  
下 ◉ マトマカッペリニー



18 ★ Special  
上 ◉ 鶏もも唐揚げピリ辛ネギだれ  
上 ◉ 7品目具材入り豆腐ハンバーグ・和風あん  
花がんもの煮物  
きのこと昆布の生姜煮  
白菜漬と人参のものみ醤油サラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 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



19 14種類の  
スペイス  
上 ◉ 14種スペイスの欧風ビーフカレー煮込み  
ごろっと枝豆コロッケ  
春キャベツの練り天  
大豆ときゅうりのアンチョビ和え  
店主おすすめの1品

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 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。



20 イタリアンフェア  
上 ◉ チキンフリッター・ジェノベーゼ風ソース  
上 ◉ 鰯(たら)のアクアパッツァ風  
カボナーラへ夏野菜のトマト煮込みへ  
ニヨッキでイタリアン風へチーズクリムソースへ  
紅芯大根と人参のレモンマリネ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 海老のチリソース煮  
下 ◉ アップル&ピーチケーキ



21 上 ◉ オマール海老のビスク風コロッケ  
さっぱり大葉入り鶏みみれ・照焼きソース  
竹の子とパプリカの生姜炒め  
切干大根煮  
豆もやしとインゲンの中華サラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 牛ハラミの生姜焼き  
下 ◉ ツナカレー混ぜご飯



24 上 ◉ 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース  
お楽しみの揚げ物  
高菜入り! チシゲン菜のオイスター炒め  
わかめとネギのやみつきナムル  
マカラニサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ じっくり伝統のタレに漬け込んだ  
カレイの西京焼き ※骨あり



25 上 ◉ 牛すじ入りユッケジャン風スープ煮  
白身魚フライ・柚子胡椒風味  
ちくわ磯辺揚げ  
Wコーンのクリム煮  
4色お豆とかぼちゃのサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ  
下 ◉ 穴子ときゅうりの酢の物



26 上 ◉ ビーフ入りハンバーグ・和風オニオン  
鰯(あじ)大葉フライ  
きんぴら蓮根  
おまかせの副菜  
切干大根ときゅうりの3種チーズのシーザーサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 有頭大エビフライ  
~粒マスタード入りソース~



27 みんな大好き  
上 ◉ 黒酢の酢豚  
合鴨と彩り野菜のマッシュ里芋おかず  
レモン醤油ダレでさっぱり野菜餃子  
ひじき煮  
ごぼうと小松菜の梅味噌サラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 国産牡蠣フライ・玉子たっぷりタルタル添え~  
下 ◉ 海老ピラフ風混ぜご飯



28 上 ◉ お肉屋さんのビーフ入りメンチカツ  
豚タンのネギ味噌炒め  
タコ入り! 海鮮チヂミ  
京風卵の花~おからと野菜煮~  
かぶと高菜のごまサラダ

+ 贅沢  
弁当  
下 ◉ 黑毛和牛のしゃぶしゃぶ・  
ごまポン酢ジュレソース

▶▶▶ 肉 Week!



横浜開港記念日にちなんで

今回は、横浜に因わり深いメニューを揃えました。メインは中華街をイメージしたおなじみの油淋鶏(ユーリンチー)。副菜は麻婆あんをかけた揚げ餃子。デザートはマンゴーブリン風のクリームを巻いたロールケーキです。サブメインは、横浜発祥のサンマーメンを合鴨と豆腐麺でアレンジ。サラダは、枝豆やコーンなどの夏野菜を梅ダレで和え、旬を感じる品にしました。



横浜開港記念日にちなんで  
瀬戸内レモン汁の風味と3種のハーブの爽やかな香りがカジキの旨味を引き立てた、初夏らしい味わいのカツです。  
とろーリエッグハンバーグ・カレーソース



7品目具材入り豆腐ハンバーグ・和風あん  
豆腐に含まれたんぱく質・カルシウム・鉄・食物繊維・イソフラボンなどの栄養素と、7品目の栄養が一度に摂れるハンバーグに、和風あんをかけてご飯に合う1品に。  
鶏もも唐揚げピリ辛香味ネギだれ



“美食の国イタリア”の料理を、お弁当で再現!  
鰯(たら)のアクアパッツァ風  
あさりとアンチョビオイルが入ったソースを鰯にかけ、旨味たっぷりなアクアパッツァ風に仕上げました。  
チキンフリッター・ジェノベーゼ風ソース

イタリアンチャーリーの「ジェノベーゼソース」を、マヨネーズに粉バジル・ピーナッツを加えてアレンジしました。サクサクのチキンフリッターとの相性は抜群!!

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。

