

1月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

賞沢弁当 賞沢におかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は実わりご飯です。
Premium 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 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。
賞沢弁当で追加されるおかずは、全て写真で紹介しています。

月	火	水	木	金
1 店休日	2 店休日	3 店休日	4 新年 店休日	5 リコピン 店休日
8 店休日	9 鳥取県産 鳥取県産紅ズワイ蟹クリームコロッケ 肉団子ときのこチャプチェ ちくわの甘辛炒め おまかせの副菜 マカロニサラダ 賞沢弁当 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。	10 Premium 成人の日 ガツンと牛カツ・BBQマスタードソース チャーシューと彩野菜のゆず味噌炒め 花がんと大根の梅煮 ツナときゅうりのおろし野菜ドレッシングサラダ 祝成人！甘酒船のまんなん大福 賞沢弁当 海老とアボカドのオーロラタルタル 冬瓜のカニ風味あんかけ	11 粗挽き肉ハンバーグ・5種果汁の大根おろしソース お楽しみ1品 わかめとネギのサクサク醤油炒め 豆もやしと枝豆の中華ナムル さつま芋とかぼちゃのナッツサラダ 賞沢弁当 広島産牡蠣のクリームコロッケ 笹竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ	12 海老カツ・チリマヨソース 合鴨とニョッキの和風アヒージョ山椒風味 静岡名物！黒はんぺんフライ 切干大根煮 オクラと山芋のポン酢シユレ 賞沢弁当 黒毛和牛の濃厚ハッシュドビーフ 金目鯛のさっぱり梅おほかか飯
15 店休日	16 しっとりサクサクチキンカツ・焼肉ダレ さばと紅芯大根の鮮やかマリネ 高野豆腐とそばの煮物 カリフラワーときゅうりのアンチョビ和え 店主おすすめ1品 賞沢弁当 三元豚ロースのグリル～洋食屋仕立て～ イタリア産マロン使用のマロンケーキ	17 デミグラス煮込みハンバーグ・バジルパスタ添え さつま芋コロッケ・黒ごま風味 ヤングコーンとピーマンの生妻炒め ひじき煮 カニマカと小松菜の中華サラダ 賞沢弁当 旨味熟成 若鶏の西京焼き アップル&ピーチケーキ	18 ★ Special 絶品！オマール海老のビスコ風コロッケ 甘辛豚と春雨のピリ辛坦々まぜそば風 粗挽きとちくわ・味噌炒め 白菜と水菜のおひたし サラダこんやくと人参・瀬戸内産しんじょう 賞沢弁当 国産黒毛和牛の焼肉 バジルカッペリーニ	19 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 牛すじ肉と大根のおでん風 野菜もたっぶり餃子 切干大根と野菜の中華炒め おからとコーンのマヨサラダ 賞沢弁当 鯛のホイル焼き～濃厚醤油バター～
22 リコピン 豚肉と根菜の黒酢トマト豚豚 イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ サーモンと彩り野菜のチャプチェ おまかせの副菜 マカロニサラダ 賞沢弁当 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 あったかメニューで 免疫アップ！フェア ビーフ入りメンチ・生薬玉葱ソース 合鴨とさつま芋のごま味噌クリーム煮 4種チーズ入り！竹輪の磯辺揚げ たまきくらげと野菜の和え物 ごぼうときゅうりのマスタードサラダ 賞沢弁当 有頭大海老フライ ～特製タルタル添え～	24 ネギ塩サムギョブサル・ナムル添え コク旨トマトのミートソースコロッケ タコ入り！海鮮チヂミ ピリ辛こんやくの炒め煮 店主おすすめ1品 賞沢弁当 桜葉もち豚のハンバーグ お出汁船	25 豚肉と玉子のチリソース炒め お楽しみ2品 鶏真文(しんじょう)の出汁醤油 鶏真文(しんじょう)の揚げ物 切干大根煮 里芋とかぼちゃの和風サラダ 賞沢弁当 有頭大エビフライ ～粒マスタード入りソース～	26 Premium 学校給食週間 チキン竜田揚げ・明太マヨネーズ カルシウム豊富！かぶと小松菜の豆乳煮 今が旬！白菜の胡麻酢和え 香ばしきな粉の黒蜜入り和ロールケーキ 賞沢弁当 牛ハラミの焼肉
29 賞沢弁当 厳選 太刀魚のムニエル ～バター醤油ソース～	30 ビーフ入りハンバーグ・照焼きソース 白身魚フライ・5種果汁大根おろしソース ピリッと山椒！フライドポテト きんぴら蓮根 ひじきとアボカドの豆腐サラダ 賞沢弁当 瀬戸内産牡蠣フライ～玉子たっぷりタルタル添え～ 海老ピラフ風混ぜご飯	31 ★ Special 五島灘沖海水塩使用！こだわりの唐揚げ 鯛(ため)の四川風麻婆あんかけ きのこのもみ醤油炒め 豆もやしと水菜の青じし和え さつま芋の3種チーズのシーザーサラダ 賞沢弁当 三元豚の厚切りロースのトンテキ 鶏真文(はもしんじょう)～和風梅あんかけ～		

プレミアムメニュー (26日)



学校給食週間
毎年1月24日～30日の週間は、給食の役割について考える「学校給食週間」です。メインとサブメインは、チキン竜田とハンバーグカレーで、大人気の給食メニューをご用意。副菜は、かぶと小松菜の豆乳煮と、白菜の胡麻酢和えで、栄養満点の旬の食材を盛り込みました。デザートは、給食の定番・きな粉を使用した、黒蜜入りのロールケーキです。

スペシャルメニュー (18日)



甘辛豚と春雨のピリ辛坦々まぜそば風
まぜそばは、中華麺に辛味味噌の肉をばらばら野菜を混ぜながら食べる。名古屋発祥の人気グルメです。今回は、甘辛く味付けした豚肉と春雨と再しました。
絶品！オマール海老のビスコ風コロッケ
濃厚なオマール海老を、フランスのスーパービスケットに仕上げ、コロケにしました。濃厚でみずみずしい、濃厚な味わいに、驚かされること間違いなしです。

スペシャルメニュー (31日)



鯛(ため)の四川風麻婆あんかけ
鯛は文字通り、昔のちくわが旬です。さっぱりとした淡泊な味が特徴の鯛に、花椒(ホアジャコ)が効いた四川風の麻婆あんをかけて、寒い冬にぴったりのメニューにしました。
五島灘沖海水塩使用！こだわりの唐揚げ
長崎県五島灘の湧き出るような海水を煮詰めたお塩を使いました。濃厚でみずみずしい、濃厚な味わいに、驚かされること間違いなしです。

あったかメニューで免疫力アップ！フェア (23日)



あったかメニューで免疫力を上げて、冬を元気に乗り越えましょう！
合鴨とさつま芋のごま味噌クリーム煮
冬に食べたくなる煮込み料理を、合鴨・さつま芋・豆乳・味噌・ごまで、和風のクリーム煮に仕上げました。
ビーフ入りメンチ・生薬玉葱ソース
牛肉入りのがつりメンチカツに、生薬と玉葱のさっぱりソースをかけた1品をご用意いたしました。



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特別な配慮はしていません。ご了承ください。※お入れの状況により、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。