

管理栄養士が考えた 4月 日替わりメニュー

Premium 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

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。

月	火	水	木	金	
	<p>1</p>  <p>左◎ ビーフ入りハンバーグ・昆布ポン酢ジュレ お楽しみの1品 わかめとネギのサクサク醤油炒め ほうれん草の白和え 春雨ときゅうりの柚子胡椒サラダ</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>2 さかなの日</p>  <p>左◎ ツナとチキンのトマトクリーム煮込み ぷりぷり海老入り水餃子 豆腐と野菜のさつま揚げ 竹の子とピーマンの生姜昆布和え 鮭とブロッコリーのマヨサラダ</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>3</p>  <p>左◎ ガツンとジューシーメンチ・ソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬け ヤングコーンとチンゲン菜のもろみ醤油炒め 切干大根煮 高菜とこんにゃくのごまサラダ</p> <p>右◎ 牛ハラムの焼肉 右◎ バジルバターライス</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>4 韓国グルメフェア</p>  <p>左◎ 韓国の定番! ハニーマスタードチキン 左◎ スタミナ満点! 牛肉のブルコギ タコ入り! 海鮮チヂミ・ネギソース 韓国風ピリ辛つまみも 白菜漬のチョレギサラダ仕立て</p> <p>右◎ 広島県産牡蠣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バスタ</p> <p>贅沢弁当</p>	
<p>7</p>  <p>左◎ チキンと旬あさりのアクアパッツァ風 イカ団子と野菜のチリソース 小松菜とコーンのバター醤油炒め しいたけの旨味香る 若竹煮風 ポテトサラダ</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ ～バジルポテマヨソース～</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>8 Premium お花見</p>  <p>左◎ ビーフカツ・桃色シーザーソース 左◎ 合鴨と春野菜のショートバスタ～山椒風味～ 鶏さつま揚げの味噌ナッツだれ きゅうりと花麩の酢の物 宇治抹茶使用 ふんわり抹茶ロール</p> <p>右◎ 鱈(たら)のトマトソースイタリアン風</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>9</p>  <p>左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース 鱈(さわら)の山菜おろし 彩り野菜のチャブチェ おまかせの副菜 オクラとこんにゃくのオニオンサラダ</p> <p>右◎ 広島県産牡蠣フライ～紅芯大根の春色タルタル～ 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>10</p>  <p>左◎ 海老カツ・春色しば漬タルタル チキンと粒マスタードのマッシュ里芋おがず ミートボールトマト煮込み ひじき煮 店主おすすめ一品</p> <p>右◎ 牛ハラムの生姜焼き～春仕立て～ 右◎ 豆乳明太クリームのごま焼うどん ※ご飯なし</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>11</p>  <p>左◎ 豚唐揚げと春野菜の瀬戸内塩レモンだれ 白身魚フライ・明太子ソース 花がまんの煮物 わかめのオニオン和え ブロッコリーのすりおろし野菜サラダ</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タン・ネギ味噌炒め 山芋添え 右◎ 春の4色ご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	
<p>14</p>  <p>左◎ 牛すじ入りユッケジャン風スープ煮 栗かぼちゃコロッケ 黒胡椒香る! ハムステーキ 山芋とひじきの梅ネギ和え マカロニサラダ</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(ラー)中華ソース</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>15 Special</p>  <p>左◎ 贅沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～ 左◎ 鱈(たら)の黒胡麻豆乳ソース 銚子名物カレーボール 白菜漬の青じそ風味和え さつま芋とコーンのマヨサラダ</p> <p>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ケーキ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>16</p>  <p>左◎ キャベツまるっとメンチカツ・ソース 四川風ひき肉とカニカマの麻婆春雨 しっとり里芋入り卵の花 かぶと小松菜のコンソメ煮 花野菜の5種果汁入りおろしサラダ</p> <p>右◎ 幻の希少部位むねと唐揚げ/ツアアポカド のタルタカッペリーニ/鮭のバター醤油ご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>17</p>  <p>左◎ チャーシューと揚げなすの甘辛香味だれ 海老イカ海鮮カツ・マスタードマヨ 春キャベツの練り天 刻み昆布ときのこの煮物 切干大根なます</p> <p>右◎ 広島県産牡蠣フライ ～5種果汁大根おろしソース～</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>18 Premium イースターにちなんで</p>  <p>左◎ チーズインハンバーグ・てりたまソース 左◎ フライドチキン・塩レモン香るカラフルタルタル たまご型ニョッキのカレー仕立て 姫皮竹の子と野沢菜の梅風味サラダ ふんわりまんまる りんご入りプチケーキ</p> <p>右◎ なめらかクリームカニ爪フライ 右◎ トマトカッペリーニ</p> <p>贅沢弁当</p>	
<p>21</p>  <p>左◎ バターチキンカレー煮込み お楽しみの揚げ物 野菜たっぷり揚げ餃子 切干大根煮 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>22</p>  <p>左◎ デミグラスソースの煮込みハンバーグ 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 大根の和風煮～もろみ醤油～ おまかせの副菜 干し豆腐と高菜のナムル</p> <p>右◎ 海老のチリソース煮 右◎ ネギ塩チキンのサクサク醤油漬焼うどん ※ご飯なし</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>23 たんぱく質強化フェア</p>  <p>左◎ 大分風とり天・オニオンソース 左◎ 鯖(さば)のトマト煮込み風 高野豆腐とそばろの煮物 かぼちゃと彩りお豆の甘辛和え ブロッコリーと3種チーズのシーザーサラダ</p> <p>右◎ 黒毛和牛薄切り肉の おろしステーキ風</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>24</p>  <p>左◎ 甘辛豚と野菜の生姜焼き 絶品! 鱈(あじ)のみりん干しフライ 大豆とごぼうのカレー炒め ひじき煮 白菜漬とコーンのおかかサラダ</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～ 右◎ 穴子ちらし寿司</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>25 Special</p>  <p>左◎ 北海道産ホタテのクリームコロッケ 左◎ 合鴨と野菜の柚子胡椒炒め 大阪名物! たこ焼き 豆もやしとこんにゃくのピリ辛ナムル 味噌大根入り和風ポテサラ</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タン切り落としの ネギ塩炒め</p> <p>贅沢弁当</p>	
<p>28</p>  <p>左◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 肉団子のデミグラス煮込み ちくわ磯辺揚げ スナッパエンドウとピーマンのオイスター炒め 店主おすすめ一品</p> <p>右◎ 黒毛和牛のすき焼き 右◎ ナッツおかかのふりかけご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>店休日</p>		<p>30</p>  <p>左◎ 黒酢の酢鶏～鶏肉と野菜の黒酢ダレ～ 牛肉入り男爵イモコロッケ きんぴられんこん 切干大根ときゅうりのごま和え マカロニサラダ</p> <p>右◎ 桜雪もち豚のハンバーグ ゆずおろしソース</p> <p>贅沢弁当</p>		

Premium 8日



お花見
今月は、春らしい華やかなメニューを揃えました。お花見の日のメインは、ビーフカツに桜をイメージしたシーザーソースを。サブメインは、合鴨と春野菜とショートバスタを山椒風味に。副菜は、味噌ナッツだれをかけた鶏さつま揚げと、花麩ときゅうりの酢の物です。ロールケーキは宇治抹茶を使用しています。

右◎ **黒毛和牛のすき焼き**
右◎ **ナッツおかかのふりかけご飯**

贅沢弁当

Special 15日



贅沢唐揚げ
～4種海鮮お出汁～

Special 25日



北海道産ホタテの
クリームコロッケ

今月のフェア 4日



韓国の定番!
ハニーマスタードチキン

日本でもその独自の美味しさが人気の、お隣の国・韓国。人気メニューをご賞味あれ♪

今月のフェア 23日



大分風とり天・
オニオンソース

この日のデラックス弁当では、成人が1日に必要な量の1/3を摂取出来ます。
※18～64歳男性の推奨量・65gとして



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。



水産庁が定める「さかなの日」に賛同し、消費拡大に向けた取り組みとして、4/2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。 ※混ぜご飯の日、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日、ご飯の変更はできません。