

# 5月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

**Special 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
			1	2
			 <p>左☑ さっぱり梅味の豚肉生姜焼き お楽しみの1品 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 里芋とかぼちゃの甘辛マッシュ ブロッコリーと人参のマヨサラダ</p> <p>右☑ 海老のチリソース煮 アップル&amp;ピーチケーキ</p>	 <p>左☑ 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース さつま芋コロッケ・黒ごま風味 彩り野菜のチャプチェ オクラとこんにゃくの高菜和え 店主おすすめ1品</p> <p>右☑ 牛ハラムのやみつきスタミナタレ炒め</p>
5	6	7 <b>さかなの日</b>	8	9 <b>ふりかけ</b>
<b>店休日</b>	<b>店休日</b>	 <p>左☑ 豚肉と海老入り! 海鮮八宝菜 白身魚フライ・チリソース 高野豆腐のカニカマ和風あん 白菜漬のおかか和え ポテトサラダ</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め</p>	 <p>左☑ チキンカツ・粒マスタード入りソース 7品目具材の豆腐ハンバーグ・和風あん 大豆とパプリカのペペロンチーノ風 切干大根煮 キャベツとコーンの5種果汁おろしサラダ</p> <p>右☑ 黒毛和牛のすき焼き</p>	 <p>左☑ 鶏肉となすのジューシートマトカレー ごろっと枝豆コロッケ きんぴられんこん おまかせの副菜 食物繊維豊富! ひじきのシーザーサラダ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ・柚子胡椒マヨソース〜 醤油ごまおかかふりかけご飯</p>
12	13 <b>Premium</b> 母の日にちなんで	14 <b>混ぜご飯</b>	15 <b>おとなさまランチフェア</b>	16 <b>混ぜご飯</b>
 <p>左☑ 香味野菜が決め手 ジューシー油淋鶏(ユリチー) 肉団子と春雨の中華煮込み たこと紅生姜の揚げ天 ヤングコーンとピーマンのサクサク醤油炒め マカロニサラダ</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>左☑ 牛ハラミカツ・和風あん 合鴨とすりおろし野菜ドレッシングのデリ風おかず ミートボールトマトバジルソース 花野菜と広島菜のしば漬サラダ クランベリーとチョコチップのケーキ・オ・ショコラ</p> <p>右☑ 鯉(たら)のソテー ネギマヨサクサク醤油</p>	 <p>左☑ 鶏肉と野菜のヤンニョム炒め 完熟トマトのバリッとピザロール 銚子名物カレーボール 切干大根のごま和え ポテトサラダ</p> <p>右☑ 黒糖ローストポークトリアソースと青葉と湯葉の梅葉蘇和え/生姜と昆布佃煮の混ぜご飯</p>	 <p>左☑ 食欲そそる! BBQソースでミニハンバーグ アンチョビポテト 小松菜とパプリカのバターソテー 白菜漬とわかめのボン酢ジュレ和え</p> <p>右☑ なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカップリーニ</p>	 <p>左☑ 豚しゃぶの5種果汁おろしダレ お楽しみの揚げ物 京風卵の花〜おからと野菜煮〜 ひじき煮 春雨のマヨサラダ</p> <p>右☑ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ&amp;穴子 ときゅうりの酢の物/彩り4色ごはん</p>
19	20 <b>混ぜ麺</b>	21 <b>★ Special</b>	22 <b>混ぜご飯</b>	23 <b>Premium</b> みやぎマンゴーの日にちなんで
 <p>左☑ 照り焼きチキン風 ネギ塩ダレで味わう海老イカ海鮮メンチ ちくわ磯辺揚げ 切干大根煮 キャベツとヤングコーンの青じそ風味サラダ</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>左☑ ガツンとジューシーメンチ・もろみ醤油 シーフードの柚子胡椒チャプチェ 大豆とナッツの中華風五目炒め煮 紅芯大根とかぶのマリネ マカロニサラダ</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレかけ 右☑ 汁なし肉も担々の讃岐うどん ※ご飯なし</p>	 <p>左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ アブラカレイのちゃんちゃん風味噌ダレ 肉ざつま揚げ・和風あん 小松菜の豆乳煮 さつま芋と枝豆の和風サラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 右☑ 種竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生ハスタ</p>	 <p>左☑ 牛肉と真っ赤なトマトのデミグラス煮込み 帆立風味フライ・カレーソース 高野豆腐と花麩の煮物 おまかせの副菜 切昆布とこんにゃくのサラダ</p> <p>右☑ 桜雪もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右☑ 鮭のバター醤油ご飯</p>	 <p>左☑ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・麦味噌タルタル ろろたまハンバーグ・すきやき風ダレ ツナときゅうりの冷や汁風 白菜漬とコーンの梅風味サラダ "マンゴーの王様"アルフォンマンゴーのロールケーキ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ 〜粒マスタード入りソース〜</p>
26 <b>ふりかけ</b>	27 <b>瀬戸内フェア</b>	28 <b>混ぜ麺</b>	29 <b>肉の日</b>	30 <b>★ Special</b>
 <p>左☑ 中華風豚汁彩り炒め〜玉子野菜入り〜 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 花がんもの煮物 枝豆とひじきの山椒ネギ和え ポテトサラダ</p> <p>右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包&amp;蒸し鶏ときゅうりの麻婆中華ソース/ナッツおかかのふりかけご飯</p>	 <p>左☑ 瀬戸内塩レモンマヨでプリッと海老カツ 神戸ほっかけ風! 牛すじとこんにゃく煮込み お出汁でいただく〜明石焼き風たこ焼き〜 瀬戸むらさき(広島菜漬)使用 きゅうりの赤しそ風味 岡山郷土料理"柚子味噌"風味さつまいもサラダ</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>左☑ ピー入りハンバーグ・5種果汁のおろしソース たらとスモークチーズの練り天・トマトソース タコ入り! 海鮮チヂミ きのこ切干のもろみ炒め 店主おすすめ1品</p> <p>右☑ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・トリアオニオンソース/明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし</p>	 <p>左☑ 黒酢の豚豚 台湾風蒸し鶏の香味ネギソース〜ピリ辛野菜添え〜 大根の和風そぼろあん ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣フライ〜マスタードマヨソース〜 右☑ 焼きそばの梅ごまさっぱりご飯</p>	 <p>左☑ 鳥取県境港産 紅ズワイカニクリームコロッケ 合鴨と野菜のスタミナ春雨炒め 野菜たっぷり揚げ餃子 豆もやしときゅうりの青じそ風味 昆布と生姜のサラダ</p> <p>右☑ 牛ハラミの生姜焼き</p>

**Premium 23日**



**みやぎマンゴーの日にちなんで**  
「マンゴー食べてにっこり」の語呂合わせで名づけられた25日の記念日にちなみ、宮崎の郷土料理「チキン南蛮」と「冷や汁」をイメージしたメニューにしました。サブメインのハンバーグは、マンゴーと似たオレンジ色の卵黄ソース入りです。梅風味サラダと、アルフォンマンゴー(インド産)を使用したロールケーキもどうぞ。

**Special 21日**



**アブラカレイのちゃんちゃん風味噌ダレ**  
黒トリュフ香る唐揚げ

**Special 30日**



**合鴨と野菜のスタミナ春雨炒め**  
鳥取県境港産 紅ズワイカニクリームコロッケ

**今月のフェア 15日**



**おとなさまランチフェア**  
大人も大好き! 骨なしフライドチキン  
食欲そそる! BBQソースでミニハンバーグ  
大人だって「おこさまランチ」を食べたい! 子供の頃のワクワクをもう一度☆

**今月のフェア 27日**



**瀬戸内フェア**  
神戸ほっかけ風! 牛すじとこんにゃく煮込み  
瀬戸内海を囲む、各地域の美味しい料理を集めました♪「ほっかけ」は神戸のご当地グルメです。



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、5/7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。 ※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。