

7

管理栄養士が考えた

# 月 日替わりメニュー

贅沢なおかず盛り込んだプレミアムメニューご飯は変わりご飯です。

※資本弁当のみ

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><b>1</b></p> <p>左回り豚肉と玉子の中華炒め ごま油香る! 塩じゃがコロッケ ソーストコ焼き 大根の含め煮 カリフラワーのマリネ</p> <p>+ 資本弁当 右回り店主厳選 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><b>2</b></p> <p>左回り熟成ベーコンと枝豆のクリームコロッケ 揚げ肉団子の甘酢あん 大豆の甘辛炒め ツナと人参のやみつきナムル ポテサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め オクラ添え</p>	<p><b>3</b></p> <p>さかなの日</p> <p>左回り鶏唐揚げ・明太マヨネーズ アブラカレイの柚子胡椒あん 跳子名物カレーポーク・コンソメ煮 あざりとわかめの酢味噌和え 鮭ときゅうりのオニオンサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り広島県産牡蠣フライ~5種果汁大根おろしソース~ 右回り生姜と昆布佃煮の混ぜご飯</p>	<p><b>4</b></p> <p>左回り極厚! サクサクハムカツ 左回りヤンニョム鯖(さば)~韓国風ピリ辛ソース~ ちくわ磯辺揚げ 小松菜の中華あん さつ芋とかばやのマヨサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り桜雪もち豚のハンバーグ・ 和風オニオンおろしソース</p>	
<p><b>7</b></p> <p>左回り黒酢の酢豚 お楽しみの揚げ物 竹の子とパプリカのきんぴら 切干大根煮 キャベツと枝豆の青じそサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り広島県産牡蠣のクリームコロッケ 右回り植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ</p>	<p><b>8</b></p> <p>Premium 七夕にちなんで</p> <p>左回り海老フライ・ごろっとポテトの黒胡麻マヨ 左回り合鴨の天の川風坦々混ぜそば コーン入りトマトミートボール 星型オクラとこんにゃくのキラキラサラダ つるんと涼やか ソーダ水まんじゅう</p> <p>+ 資本弁当 右回り黒毛と牛薄切り肉のステーキ風 トリュフオニオンソース</p>	<p><b>9</b></p> <p>混ぜ麺</p> <p>左回りサクサクチキンカツ・ソース たらとスモークチーズの練り天・甘辛ダレ ヤングコーンのもろみ醤油炒め ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回りぶりぶり海老マヨ! カラフル野菜添え 右回りそぼろ入り! カレー混ぜ讃岐うどん※ご飯なし</p>	<p><b>10</b></p> <p>左回りBBQソースで煮込みハンバーグ ごろっと枝豆コロッケ きんびられんこん チンゲン菜の豆乳煮 切干大根の粒マスタードサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右回りカボナータ~夏野菜のトマト煮込み~</p>	<p><b>11</b></p> <p>ぶりかけ</p> <p>左回り鶏肉とさつ芋の山椒炒め ブリブリ海老入り水餃子 京風卵の花~おからと野菜煮~ おまかせの副菜 人参と水菜のエスニックサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り肉汁の旨み溢れる絶品小籠包&amp;蒸し鶏ときゅうり の麻辣中華ソース/ナツツおかかのぶりかけご飯</p>
<p><b>14</b></p> <p>左回りやみつき旨辛チキン 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ ごぼうと大豆のカレー炒め 切干大根煮 ポテトサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り国产黒毛和牛の生姜焼き 右回りアンチョビ入りカッペリーニ</p>	<p><b>15</b></p> <p>混ぜご飯</p> <p>左回り照焼き月見ハンバーグ 栗かぼちゃコロッケ 花がんもの煮物 オクラと麦味噌漬のネバネバ和え 店主おすすめの1品</p> <p>+ 資本弁当 右回り有頭大海老フライへ特製オーロラタルタル添え~ 右回りバジルレバータリス</p>	<p><b>16</b></p> <p>九州・沖縄フェア</p> <p>佐賀県 宮崎県</p> <p>左回り宮崎郷土料理チキン南蛮風・マスタードタルタル 左回りシシリアンライス風牛肉と野菜の甘辛マヨ 鹿児島名物さつま揚げを鶏肉で 玉子と野菜のチャンプルー こんにゃくの明太高菜サラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り黒糖ローストポークトリュフソース 右回り青菜と湯葉の梅紫蘇和え</p>	<p><b>17</b></p> <p>左回り牛すじ肉入りデミグラス煮込み お楽しみの1品 タコ入り! 海鮮チヂミ 豆もやしと人参の昆布ポン酢ジュレ キャベツとコーンのマヨサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り鰯(たら)のソテー ネギマヨサクサク醤油</p>	<p><b>18</b></p> <p>混ぜご飯</p> <p>左回り鰯(まぐろ)のコロコロ竜田 豚ひき肉と里芋のカレーマッシュ 大根のコンソメ煮 きゅうりの生姜昆布和え ひじきと枝豆の梅ネギサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り仙台名物 牛タンの瀬戸内レモン入りネギ塩炒め 右回り海老炒飯風混ぜご飯</p>
<p><b>21</b></p> <p><b>店休日</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>ぶりかけ</p> <p>左回り大分名物!とり天・柚子胡椒風味 鰯(さわら)のバター醤油ソース 切干と彩り野菜のチャブチエ風 おまかせの副菜 マカロニサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り牛ハラミの焼肉 右回りごま油香る鮭とごまのふりかけご飯</p>	<p><b>23</b></p> <p>混ぜ麺</p> <p>左回り海老カツ・タルタルソース 蒸し鶏と揚げなすの香味だれ 野菜天ぷら ひじき煮 店主おすすめの1品</p> <p>+ 資本弁当 右回り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 右回り明太高菜の冷やし讃岐うどん※ご飯なし</p>	<p><b>24</b></p> <p>左回りガソンとジューシーメンチ・ソース 豚肉と春雨の酸辣湯(サンラータン)風 肉団子・和風あん かぶと高菜のごま和え ポテトサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り店主厳選 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><b>25</b></p> <p>Premium 世界の料理巡り</p> <p>アメリカ ドイツ</p> <p>左回りアメリカン! パッファローチキン風 左回りビーフ入りハンバーグ・カリー・ブルスト風 タイ料理 ガバオ風バジル炒め セビーチェ風 カニカマ入りレモンマリネ とろ~りショコラートチユロス</p> <p>+ 資本弁当 右回り広島県産牡蠣フライ~ マスター マヨソース~</p>
<p><b>28</b></p> <p>左回り中華風豚チリ炒め 海老入り海鮮カツ・ソース たこ糸生姜の揚げ天 切干大根煮 マカロニサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り鰯(たら)と夏野菜の黒酢あん</p>	<p><b>29</b></p> <p>★ Special</p> <p>左回り黒トリュフ香る唐揚げ 左回りそぼろとニョッキの和風ラグーソース 野菜たっぷり揚げ餃子 広島菜とこんにゃくのしば漬和え 豆腐とひじきの和風サラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り黒毛和牛のしゃぶしゃぶ ごまポン酢ジュレソース</p>	<p><b>30</b></p> <p>混ぜご飯</p> <p>左回り国産生姜使用! 豚肉生姜焼き・野菜添え さつ芋コロッケ・黒ごま風味 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ わかめときゅうりのサクサク醤油ナムル キャベツと人参のコールスローサラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回り有頭大海老フライへ特製タルタル添え~ 右回り穴子ちらし寿司</p>	<p><b>31</b></p> <p>洋食フェア</p> <p>左回り粗挽きハンバーグ・オムカレー風ソース 左回りイタリアン! ピザロール春巻き かぶときのこのベヘロンチーノ 3種チーズマッシュポテト ブロッコリーとすりおろし野菜の洋風サラダ</p> <p>+ 資本弁当 右回りなめらかクリームカニ爪フライ 右回りトマトカッペリーニ</p>	



日替わりメニューごとの栄養価についてQRコードをご確認ください。

## 世界の料理巡り

今日は、世界の味を詰め込んだグローバルランチ! アメリカのパッファローチキン風と、ドライイチゴのカリーブルースト風カレートマトソースのビーフハンバーグでボリューム満点。副菜は、タイの方オ風炒めと、ベーグルのセビーチェ風マリネ。デザートはスペイン発祥とされるチョコソース入りチュロスです♪

極厚! サクサクハムカツ

黒トリュフ香る唐揚げ

宮崎郷土料理チキン南蛮風・マスター テルタル

日本の洋食"がずりり! ちょっと懐かしくてとっても新しいメニューをご堪能ください。

毎月3~7日は、水産物が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、7/3は水産物を豊富に使用しています。

おいしさ×サステナビリティ  
**さかなの日**

※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。