

夕食献立表(2023年6月)



◆感染拡大防止のため各回30分間の2部制になります。

①17:30~18:00(定員12名) ②18:30~19:00(定員6名)

ご予約時に上記時間の選択が必要になります。ご予約時間厳守でお願いします。

ご予約時間の枠を超えて来館された場合はキャンセル扱いになることがありますのでご了承下さい。

夕食は400円で召し上がれます。当日の14:00までに、お電話又は直接受付にお申込みください。

予約の変更やキャンセルは、当日の14:00までです。

14:00以降のキャンセルは、キャンセル料として当日の夕食代金(400円)をいただきます。

日	曜	主 菜	副 菜	ご飯	汁物
1	木	魚のムニエル	焼き野菜	ご飯	スープ
2	金	麻婆豆腐	春雨サラダ	ご飯	みそ汁
3	土	夕食お休み			
4	日	休館日			
5	月	スパゲティミートソース	ほうれん草ときのこのソテー	/	スープ
6	火	タンドリーチキン	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
7	水	魚の南蛮漬け	じゃが芋のとろっと煮	ご飯	みそ汁
8	木	五目炊き込みご飯・揚げ出し豆腐・香の物・汁物			
9	金	ビビン麺(韓国風ピリ辛そばのせ麺)	にらチヂミ	/	スープ
10	土	夕食お休み			
11	日	休館日			
12	月	さばの味噌煮	きのこ海藻のサラダ	ご飯	お吸い物
13	火	カツカレーライス	おまかせサラダ	/	みそ汁
14	水	煮込みハンバーグ(トマト風味)	チーズじゃがもち(ニョッキ)	パン	スープ
15	木	ざるラーメン・しゅうまい・杏仁豆腐			
16	金	油淋鶏(揚げ鶏のねぎソース)	ナムル	ご飯	みそ汁
17	土	夕食お休み			
18	日	休館日			
19	月	スパゲティカルボナーラ	ビーンズサラダ	/	スープ
20	火	鶏肉の竜田揚げ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
21	水	彩りねぎとろ丼	里芋の煮物	/	お吸い物
22	木	あんかけ焼きそば(硬いパリパリ細麺)	水ぎょうざ	/	スープ
23	金	ルーロー飯(台湾風煮豚丼)	ミニサラダ	/	みそ汁
24	土	夕食お休み			
25	日	休館日			
26	月	豚肉の生姜焼き	厚揚げと大根の煮物	ご飯	みそ汁
27	火	焼き魚定食(さば塩焼き・白和え・ご飯・すいとん汁)			
28	水	さっぱりちらし寿司・野菜の炊き合せ・ごま豆腐・汁物			
29	木	たけのことピーマンの中華炒め(豚肉)	中華冷やっこ	ご飯	みそ汁
30	金	ガパオライス	ビーフンの和え物	/	スープ

※食物アレルギーのある方はご自身の安全確認をお願いします。使用食材が不明な時はスタッフまでお問い合わせ下さい。