

夕食献立表(2024年 5月)

☎予約電話: 045-842-6300

- 食事時間: 1部→17:30~18:00(定員12名)
2部→18:30~19:00(定員6名)
- 値段: 400円
- 予約時間: 前日9:00~20:00と当日9:00~14:00
- キャンセル: 当日14:00まで。
※それ以降のキャンセルは400円を頂きます。

おねがい



★夕食サービス時は、飲食物の持ち込みはご遠慮下さい。麦茶のお代わりは自由です。食後、丸テーブルでの飲食はOKです。



日	曜	主菜	副菜	ご飯	汁物
1	水	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
2	木	チキンカレーライス	ブロッコリーと玉子のサラダ		汁物
3	金	もうすぐ端午の節句*大人のお子様ランチ(スパゲティー・ハンバーグなど)・汁物			
4	土	夕食お休み			
5	日	休館日			
6	月	豚肉の生姜焼き	厚揚げと切り干し大根の煮物	ご飯	汁物
7	火	魚のムニエル(カレー風味)	じゃが芋のとろっと煮	ご飯	汁物
8	水	鶏の唐揚げ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
9	木	たぬきそば(冷)・コロッケ・わかめご飯・漬物			
10	金	麻婆豆腐	春雨サラダ	ご飯	汁物
11	土	夕食お休み			
12	日	休館日			
13	月	中華定食(ざるラーメン・春巻き・デザート)			
14	火	豚肉となすのみそ炒め	豆腐サラダ	ご飯	汁物
15	水	あさりのおこわ・鶏肉と根菜の煮物・汁物・漬物			
16	木	魚の甘酢あんかけ	青菜の柚子胡椒あえ	ご飯	汁物
17	金	豆乳担々うどん(冷)・半熟卵・揚げしゅうまい			
18	土	夕食お休み			
19	日	休館日			
20	月	彩りねぎとろ丼	なすのみぞれ和え		汁物
21	火	たらこ&しらすの和風スパゲティー	チキンナゲット		汁物
22	水	焼き魚定食(さばの塩焼き・白和え・ご飯・すいとん汁・漬物)			
23	木	揚げ鶏の甘辛ねぎソース(油淋鶏)	ナムル	ご飯	汁物
24	金	ガパオライス(タイ風そばろご飯)	ちくわともやしの胡麻マヨ和え		汁物
25	土	夕食お休み			
26	日	休館日			
27	月	ソース焼きそば・フランクフルト・目玉焼き・汁物			
28	火	とろとろ玉子のオムライス	おまかせサラダ		汁物
29	水	ソースかつ丼	変わり冷やっこ		汁物
30	木	チキン南蛮	野菜の和え物	ご飯	汁物
31	金	さばの味噌煮	根菜とちくわのきんぴら	ご飯	汁物

※食物アレルギーのある方はご自身で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ください。