

# 夕食献立表(2024年7月)

☎予約電話: 045-842-6300

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。



- 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。

日	曜	主菜	副菜	ご飯	汁物
1	月	にら豚あんかけ焼きそば(パリパリ硬麺)	しゅうまい		汁物
2	火	彩りねぎとろ丼	がんもどきの煮物		汁物
3	水	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
4	木	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
5	金	もうすぐ七夕☆五目そうめん・ミニゆかりごはん・デザート			
6	土	夕食お休み			
7	日	休館日			
8	月	冷やし中華(しょうゆダレ)・ぎょうざ・デザート			
9	火	豚肉となすのみそ炒め	豆腐サラダ	ご飯	汁物
10	水	とうもろこしの炊き込みご飯・ゴーヤチャンプルー・すいとん汁			
11	木	冷たいネバトロ(納豆・オクラなど)夏そば・焼きおにぎり・漬物			
12	金	魚のムニエル	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	汁物
13	土	夕食お休み			
14	日	休館日			
15	月	スパゲティーミートソース	玉子とブロッコリーのサラダ		汁物
16	火	魚の甘酢あんかけ	野菜の柚子こしょうあえ	ご飯	汁物
17	水	ソースかつ丼	冷や奴		汁物
18	木	豚キムチ炒め	厚揚げのそばろ煮	ご飯	汁物
19	金	豆乳担々麺・半熟玉子・大学いも			
20	土	夕食お休み			
21	日	休館日			
22	月	さばの味噌煮	炒り豆腐	ご飯	汁物
23	火	ゆで鶏のピリ辛ネギソース(カオマンガイ)	グリーンサラダ	ピラフ	汁物
24	水	土用の丑の日*行事食(冷やしたぬきうどん・ミニうな玉丼・香の物)			
25	木	昔ながらのカレーライス(豚肉)	おまかせサラダ		汁物
26	金	かに玉	中華風あえ物	ご飯	汁物
27	土	夕食お休み			
28	日	休館日			
29	月	中華定食(ざるラーメン・春巻き・デザート)			
30	火	ガパオライス(タイ風ピリ辛そばろご飯)	野菜のごまマヨあえ		汁物
31	水	焼き魚定食(さばの塩焼き・白和え・ご飯・豚汁)			

※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。