

夕食献立表(2024年8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	木	彩りねぎとろ丼	がんもどきの煮物&酢の物		汁物
2	金	鶏の甘辛焼(ヤンニョムチキン)	豆腐サラダ	ご飯	汁物
3	土	夕食お休み			
4	日	休館日			
5	月	冷やし中華(ごまだれ)・ぎょうざ・デザート			
6	火	豚肉の生姜焼き	夏野菜の煮びたし	ご飯	汁物
7	水	枝豆&とうもろこし(夏の二大粒々)の炊き込みご飯・ゴーヤチャンプルー(豚肉)・汁物			
8	木	あんかけ焼きそば(パリパリ硬麺)	しゅうまい		汁物
9	金	魚のソテー	チーズじゃがもち(ニョッキ)	ご飯	汁物
10	土	夕食お休み			
11	日	休館日			
12	月	親子丼	夏野菜の甘酢和え		汁物
13	火	ピリ辛ジャージャー麺	水ぎょうざ		汁物
14	水	魚の南蛮漬け	じゃがいものそぼろ煮	ご飯	汁物
15	木	夏野菜のスープカレー	グリーンサラダ	雑穀米	
16	金	棒棒鶏(バンバンジー)	厚揚げのねぎ焼き	ご飯	汁物
17	土	夕食お休み			
18	日	休館日			
19	月	サーモン&まぐろのたたき丼	かぼちゃとさつま揚げの煮物		汁物
20	火	あさりときのこの和風スパゲティ	スパイシーポテト		汁物
21	水	鶏のから揚げ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
22	木	ハヤシライス	シーザーサラダ		汁物
23	金	冷やしたぬきうどん・温泉玉子・ミニわかめご飯			
24	土	夕食お休み			
25	日	休館日			
26	月	サラダ風ラーメン・肉だんご・デザート			
27	火	なすと豚肉のみそ炒め	春雨サラダ	ご飯	汁物
28	水	焼き魚定食(鯖の塩焼き・白和え・豚汁・ご飯・漬物)			
29	木	昔ながらのカレーライス(豚肉)	ブロッコリーとハムのサラダ		汁物
30	金	韓国風冷麺(そうめん)・チヂミ・デザート			
31	土	夕食お休み			

※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。