

夕食献立表(2024年9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	日	休館日			
2	月	初秋の麺祭 洋風プレート(トマトスパゲティ・ハンバーグ・目玉焼き・ミニサラダ)・汁物			
3	火	豆乳担々うどん(冷)・半熟玉子・かぼちゃの煮物			
4	水	冷やし中華(醤油だれ)・春巻き・杏仁豆腐			
5	木	にら豚あんかけ焼きそば(パリパリ硬麺)・スープぎょうざ・デザート			
6	金	ピリ辛ごまだれ日本そば(冷)・だし巻き玉子・焼きおにぎり			
7	土	夕食お休み			
8	日	休館日			
9	月	かつ丼	変わり冷や奴		汁物
10	火	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
11	水	ソース焼きそば・ミニオムレツ・ウインナー・汁物			
12	木	揚げ鶏の甘辛ネギソース(油淋鶏)	ナムル	ご飯	汁物
13	金	ルーロー飯(台湾風豚角煮丼)	チョレギサラダ		汁物
14	土	夕食お休み			
15	日	休館日			
16	月	さばのみそ煮	炒り豆腐	ご飯	汁物
17	火	*十五夜行事食*きつねとたぬきのお月見うどん・ミニ栗ご飯・デザート			
18	水	麻婆なす	中華風和え物	ご飯	汁物
19	木	彩りねぎとろ丼	青菜と厚揚げの煮物		汁物
20	金	エスニックプレート(タンドリーチキン・タイ風焼きそば・グリーンサラダ)・汁物			
21	土	夕食お休み			
22	日	休館日			
23	月	豚肉のケチャップ炒め(ポークチャップ)	じゃがいものとろっと煮	ご飯	汁物
24	火	ジャージャー麺	しゅうまい		汁物
25	水	きのこ&山菜の炊き込みご飯・根菜の煮物・汁物・漬物			
26	木	ミックスフライ(アジフライ、コロッケなど)	マカロニサラダ	ご飯	汁物
27	金	彩り秋野菜のペペロンチーノスパゲティ	しらすトースト		汁物
28	土	夕食お休み			
29	日	休館日			
30	月	豆とひき肉のポパイカレー	シーザーサラダ	雑穀米	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。