

夕食献立表(2024年11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	金	けんちんうどん・鶏ささみと大葉の和え物・デザート			
2	土	夕食お休み			
3	日	休館日			
4	月	親子丼	野菜の柚子こしょう和え		汁物
5	火	彩り野菜のトマトスパゲティ	しらすトースト		汁物
6	水	豚肉とピーマンの炒め物	中華風冷や奴	ご飯	汁物
7	木	さばのみそ煮	野菜のおひたし	ご飯	汁物
8	金	豆乳担々うどん・味玉・揚げしゅうまい			
9	土	夕食お休み			
10	日	休館日			
11	月	中華定食(みそラーメン・チャーハン・ぎょうざ・デザート)			
12	火	豚肉の生姜焼き	豆腐の和え物	ご飯	汁物
13	水	さつま芋の炊き込みご飯・鶏肉と根菜の煮物・漬物・汁物			
14	木	洋風プレート(トマトスパゲティ・ハンバーグ・半熟玉子・ミニサラダ)・汁物			
15	金	魚の甘酢あんかけ	野菜の煮びたし	ご飯	汁物
16	土	夕食お休み			
17	日	休館日			
18	月	おでん	もずく酢	ご飯	汁物
19	火	豆とひき肉のポパイカレー	野菜の和え物	雑穀米	汁物
20	水	ソース焼きそば・目玉焼き・ウインナー・汁物・デザート			
21	木	和風クリームシチュー(鶏肉)	きのこのマリネ	ご飯	
22	金	魚の南蛮漬け	さつま芋の甘辛煮	ご飯	汁物
23	土	夕食お休み			
24	日	休館日			
25	月	ねばとろ丼(まぐろたたき、オクラ、納豆)	じゃがいものそぼろ煮		汁物
26	火	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			
27	水	鶏肉の唐揚げ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
28	木	ハッシュドビーフ	温泉玉子&ブロッコリー	ご飯	汁物
29	金	エスニックプレート(タンドリーチキン・ピラフ・グリーンサラダ)・汁物			
30	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。