

昼食の数日は、料理を通じて夢にチャレンジしたり、趣味の料理の腕を振るう“ワンディシェフ”による定食です。22日・29日の夕定食に☆季節の小鉢が登場。メニューは当日までのお楽しみ！！



# 6・7月ゆいま～る食堂献立表

◆ワンディシェフの方は顔マーク入りです

営業時間 昼11:30～13:30(ラストオーダー13時) 夕18:00～20:00(ラストオーダー19時半)

	昼定食	夕定食		昼定食	夕定食
22 (月)	味噌カツ 春雨サラダ 白飯 汁物	白身魚のフレッシュトマト焼き キャベツとツナのマヨ和え ☆季節の小鉢 白飯 汁物	29 (月)	白身魚の中華風 ニラともやしのナムル 白飯 汁物	チンジャオロース だし巻き玉子 ☆季節の小鉢 白飯 汁物
	冷しゃぶキャベツ添え ごぼうと白滝の豚挽きんぴら 香の物 白飯 汁物	山海の酒蒸し 長芋とおろしワカメの酢の物 夏大根のたまり漬け 白飯 汁物		30 (火)	鯖の西京焼 胡瓜としらすの酢の物 香の物 白飯 汁物
24 (水)	豚肉と大根の重ね煮 胡瓜と竹輪の梅肉和え 香の物 白飯 汁物	サーモンのローストレモンバター風味 インゲンとゆで卵のサラダ ズッキーニの煮物 白飯 汁物	7月 1 (水)	高野豆腐の野菜あんかけ カツオの生姜焼き 香の物 白飯 汁物	豚ヒレ肉のカツレツ 胡瓜とトマトのスクランブル 水ようかん 白飯 汁物
	茄子とチキンのキーマカレー オクラとトマトのサブジ ターメリックライス スパイスティー	赤魚と焼き豆腐の煮物 錦素麺 お好み焼き 白飯 汁物		2 (木)	めばるのフレッシュトマトソース かぶのそぼろ煮 白飯 汁物
26 (金)	鰹のムニエルバター醤油 マカロニサラダ 白飯 野菜スープ	豚ロースの生姜焼き 青菜のしらす和え 枝豆のくず寄せ 白飯 汁物	3 (金)	豚肉と野菜のタレ炒め 韓国風サラダ 白飯 豆腐とワカメのスープ	鱈のしんじょ蒸し あさりの白和え さつま揚げと切り干し大根の煮物 白飯 汁物
	タコライス かぶのカプレーゼ風サラダ 汁物	親子煮 大根ステーキ 新牛蒡のきんぴら 白飯 汁物		4 (土)	鮭のガーリックチーズホイル焼き 夏野菜のバーニャカウダ 白飯 汁物
28 (日)	チキン南蛮 揚げ出し茄子 白飯 汁物	カレーの青粉揚 さつま芋サラダ う卵ソース漬け 白飯 汁物	5 (日)	ハンバーグ 野菜添え 大根の葉の塩昆布和え 白飯 味噌汁	鰯の梅煮 揚げ牛蒡たまり漬け ほうれん草のお浸し 白飯 汁物

★昼定食 740円

★昼持ち帰り定食 740円

★夕定食 790円

★夕総菜のみ 630円(持ち帰り専用)

★森のコーヒー 300円

◆食材仕入れの状況により、予告なくメニューが変更になる場合があります

◆昼・夕定食共にご予約のお客様は優先にお取り置きさせて頂いております。

◆定食には数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

◆昼の総菜販売はありません。 ※価格はすべて税込みです

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからでも→  
ご覧いただけます！！

