

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。ゆいま～る食堂は食を通じて人と繋がり皆様を笑顔にしていきたいと考えています♪



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
6 (月)	白身魚のおろし煮 揚げ出し豆腐	牛しゃぶ 空豆とハムのオムレツ ★季節の小鉢	13 (月)	チキンレモンソース アボカドとトマトの山かけ	鱈のピカタ 牛蒡の旨煮 ★季節の小鉢
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
7 (火)	鶏モモ肉のさっぱりおろし コールスローサラダ	天ぷら(海老ほか3品) 五目煮 鯖ときゅうりの和え物	14 (火)	麻婆豆腐 春雨サラダ	カツオのどら焼き 青菜とひじきの白和え 味噌漬け卵
	白飯 かきたま汁	白飯 汁物		白飯 ワカメと竹の子スープ	白飯 汁物
8 (水)	もやしの豚肉巻き ポテトサラダ 香の物	鰯の粕漬焼き 夏野菜の甘酢漬け 枝豆腐	15 (水)	鶏団子と大根の白だし煮 野菜の五目豆 香の物	鱈フライ 長芋の茶巾 きのこのマリネ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
9 (木)	豚しゃぶ肉のスープカレー きゅうりのスパイスサラダ	白身魚ホイル焼き もずく寒天 水茄子の浅漬け	16 (木)	タンドリーチキン エッグポテトグラタン	ホキの昆布煮 茄子とマカロニのグラタン カブのはちみつ漬け
	とうもろこしライス スパイスティー	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
10 (金)	鶏胸肉のオイスターソース炒め きゅうりの中華風漬物	サーモンのカツレツ さつま芋の甘露煮 豆腐サラダ	17 (金)	鰯と牛蒡と厚揚げの煮物 ピーマンとじゃこの卵炒め	和風ハンバーグ 糸寒天のサラダ 夏野菜のトマト煮
	白飯 中華風スープ	白飯 汁物		白飯 味噌汁	白飯 汁物
11 (土)	鰯の洋風甘酢漬け 茄子の和風ゼリー寄せ	冬瓜の翡翠煮 谷中生姜 カリフラワーのベーコン炒め	18 (土)	豚肉の味噌焼き 冷やし茶碗蒸し	鰯大根 卵豆腐 蓮根挟み揚げ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (日)	煮豚のフルーツソース トマトと大葉の冷奴	南瓜煮 ツナサラダ あさりしのぐれ煮	19 (日)	ピーマンの肉詰め トマトときゅうりのサラダ	鯖西京焼き 人参プリン とろろてん三杯酢
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 大根の味噌汁	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!!



※アイスコーヒーははじめました!