

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地域の方々による“ワンデイシェフ”による定食です。様々な活動や人との交流を育み、地域にひらかれた食堂をぜひ応援してください



# 8月ゆいま～る食堂献立表

◆ワンデイ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
17 (月)	唐揚げカレー風味ソース 茄子のミートソースグラタン	豆腐ハンバーグ 刺身こんにやく う巻き玉子	24 (月)	鰹の竜田揚げマヨ味噌ソース和え 豆腐と春雨のピリ辛サラダ	炒り鶏 白玉ずんだ 白滝のまさご和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (火)	桜エビと大葉のはんぺん焼き 魚肉ソーセージとキャベツのソテー	チーズ包みチキンカツ 南瓜ゼリー ブロッコリーのマリネ	25 (火)	焼き鮭 小松菜と油揚げの煮びたし 香の物	豚の大葉包みフリッター 夏野菜のピクルス がんもどきの煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
19 (水)	肉団子の野菜あんかけ 冷奴	鯛の白ワイン蒸し マカロニサラダ スイートポテト	26 (水)	八宝酢鶏 ほうれん草のなめ茸和え	鯉のミンチステーキ 玉子豆腐 焼き茄子
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (木)	タコライス コーンと胡瓜サラダ	夏野菜のスパニッシュオムレツ ペイリーのサラダ 海老シュウマイ	27 (木)	ポークキーマカレー きのこのスパイス炒め スパイス玉子	エビフライ さつま芋のレモン煮 あさりと切り干し大根の煮物
	汁物	白飯 汁物		ターメリックライス	白飯 汁物
21 (金)	チキン南蛮 野菜のナムル	鰯のくずたたきポン酢添え 冬瓜のそぼろあんかけ 春雨の三色和え	28 (金)	鮭のマヨネーズ焼き 豆腐のサラダ	豚冷しゃぶ 蓮根とポテトのおやき フルーツ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
22 (土)	ロコモコ丼 ポテトサラダ	白身魚のあけぼのソース 長芋千切りワカメあんかけ 茄子の中華煮	29 (土)	和風ハンバーグきのこソース レタスと人参のオイスターソース炒め	鰹のムニエル生姜あんかけ 胡瓜・大葉・チーズの巻物 キャベツのとゴーヤの炒め物
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
23 (日)	肉じゃがゴマ風味 コーンとハムと大根のサラダ	<b>当日790円夕定食のみ</b> サラダうどん さつま揚げと小松菜の当座煮 たこ焼き	30 (日)	バンバンジー やたら (長野県北部の郷土料理)	赤魚の磯辺揚げ 紅白生酢 バナナとトマトの和え物
	白飯 汁物	おかかおにぎり 汁物		白飯 卵スープ	白飯 汁物

★昼定食 740円 ★昼持ち帰り定食 750円  
★夕定食 790円 ★夕持ち帰り定食 800円  
★夕総菜のみ 630円(持ち帰り専用)  
★森のコーヒー 300円 ★カップアイス 150円  
★アイスコーヒー 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。 ◆夕持ち帰り定食をはじめました。  
◆昼持ち帰り定食の価格を変更しました。

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからでも→  
ご覧いただけます!!

