

NEWS

11月17日火曜日
新しいワンデイシェフさんが登場します！！

【佐藤さん】
旬の野菜をふんだんに使ったメニューで
心も体も元気になるランチを作ります！



【庄山さん】
季節の野菜をたくさん使った体に優しい料理を
皆さん楽しんでもらえると嬉しいです♪



11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
9 (月)	鶏肉とじゃがいもの甘辛黒コショウ 大根と胡瓜の浅漬け	ほっけの塩焼き大根おろし添え アボカドと長芋のわさび和え 切り干し大根の煮物	16 (月)	豚テキ 南瓜サラダ	鯖のパン粉焼き 湯豆腐の肉味噌かけ もやしとロースハムのごま和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
10 (火)	鮭の磯焼き 里芋の煮っころがし	豚肉と白菜のロール煮 茄子のマスタードソース 季節のフルーツを使った一品	17 (火)	チキンソテーブロッコリーマッシュポテト添え ラトウイユ New   ワッフル	海老しんじょの重ね揚げ 木のこのゼリー寄せ たくあんと胡瓜のかくや和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		五穀米 南瓜のポタージュ	白飯 汁物
11 (水)	鶏もも肉の味噌漬け 大根と人参の煮物	魚介の卵とじ ゴマ豆腐 青菜のピーナッツ和え	18 (水)	かじき鮓の蒲焼き 生揚げと青菜の煮びたし	すずきの奉書焼き 卵豆腐 もち銀杏の白和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (木)	ポークピカタマトソース イタリアンサラダ	天ぷら(海老他3品) 胡瓜と鶏の柚子胡椒風味 里芋のカレー焼き	19 (木)	鱈の唐揚げ甘酢あんかけ 卵とブロッコリーのマヨサラダ	豚肉の春巻き 焼餃子 春雨中華サラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
13 (金)	三崎鮓の韓国風炒め 野菜のまぜまぜナムル 	豚肉とパンネのグラタン かぶと胡瓜のピクルス 洋ナシのムース	20 (金)	鶏もも肉のトマト煮込み コーン入りじゃがいものピュレ 	サーモンコロッケ しらす入りスクランブル フルーツポンチ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
14 (土)	豚肉の生姜焼き ポテトサラダ	鰯ときのこのホイル焼き 南瓜チップ シュウマイ	21 (土)	豚肉のポリネシアン風 グリーンサラダ	鱈ちりポン酢 里芋田楽 水羊羹
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (日)	牛丼 さつま芋のヨーグルト添え	風呂吹き大根鶏あんかけ 烏賊明太和え きんぴら	22 (日)	パーコー拉麺 蒸しシュウマイ	牛肉の卵とじ 雑魚の南蛮漬け たこ焼き
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	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

- ◆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。

☎042-583-1770

メニュー表はこちらからでも→
ご覧いただけます！！

