

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“ワンディシェフ”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！



2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
15 (月)	鶏肉と牛蒡の玉子とじ 里芋といんげんのごま和え	カニ風味のオムレツ 季節野菜のマリネ フルーツのコンポート	22 (月)	牛丼 油揚げとミックスビーンズのツナ和え	鯖西京焼き う巻き卵 切り干し大根の煮物
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
16 (火)	鱈のムニエル 海老と春雨のピリ辛炒め	酢豚 焼き餃子 杏仁ゼリー	23 (火)	チキンジャンバラヤ さつま芋のヨーグルト和え	鱈ちり 揚げナスのそぼろあん みかん釜
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
17 (水)	味噌カツ 白菜の浅漬け	ぶりステーキ 揚げ出し豆腐 あさりの酒蒸し	24 (水)	鰯と大根の照り煮 きのこ温やっこ	豚生姜焼き 長芋の田楽 いかめんたい
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
18 (木)	ポテトコロケ きのこガーリックソテー ティラミス	ハッシュドビーフ 洋風茶碗蒸し マカロニサラダ	25 (木)	ドライキーマカレー ひよこ豆のサラダ	ミックスフライ 寄せかぶ スイートポテト
	白飯 かぶのコンソメスープ	白飯 汁物		ターメリックライス 野菜スープ	白飯 汁物
19 (金)	鶏の和風ハンバーグ キャベツと菜の花のサラダ	まん鯛の唐揚げ くず南瓜 地元野菜の和え物	26 (金)	ベビーホタテとキャベツのバター醤油炒め ポテマカサラダ	鯛の白ワイン風味 長ネギのオイル煮 季節のフルーツ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
20 (土)	トマトのクリームパスタ イタリアンサラダ ※お持ち帰り不可	豚バラ大根の煮物 オクラのいか炒め 茹卵胡瓜添え	27 (土)	煮込みハンバーグ ほうれん草のごま和え	鰯の唐揚げ 竹輪煮 キャベツあちゃら漬け
	汁物	白飯 汁物		白飯 玉子スープ	白飯 汁物
21 (日)	グリルチキン 蓮根と牛蒡のサラダ	鱈の和風ステーキ なめこ里芋煮 ゆで卵の胡瓜添え	28 (日)	汁なし担々麺 揚げ餃子 ※お持ち帰り不可	牛柳川煮 ブロッコリーマヨネーズ和え 人参のデザート
	白飯 汁物	白飯 汁物		中華スープ	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
 ★夕惣菜のみ 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。
 ◆昼の惣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!!

