

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！



5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
10 (月)	麻婆豆腐 シュウマイ	うなぎの柳川煮 空豆の白和え さつま芋のプリン	17 (月)	かに玉風天津飯(チャーハン) 餃子	豚肉の茄子のグラタン 季節野菜のサラダ あさりのワイン蒸し
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
11 (火)	オムライス焼肉添え 野菜サラダ	鰯の照り焼き 里芋のそぼろあんかけ ところてんの三杯酢	18 (火)	ハンバーグデミソース 水菜のサラダ	鰯と白滝の生姜煮 揚げ出し豆腐 青菜の胡麻和え
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 吸い物
12 (水)	めばるの白ワインバターソース リンゴのコンポート	合挽肉とキャベツのロースト 味噌漬け豆腐 そば稲荷	19 (水)	鱈の南蛮漬け 玉子豆腐	牛すき煮 南瓜のくず寄せ トマトとアボカドの和風サラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
13 (木)	豚ロースと玉ねぎの生姜焼き 長芋のステーキ	平目のカツレツ ベーコンときのこのキッシュ マンゴーゼリー	20 (木)	チキンのトマト煮 たらもサラダ パンナコッタ	サーモンのハーブ焼き 新じゃがのフリット 蕪のピクルス
	白飯 汁物	白飯 汁物		バターライス コンソメスープ	白飯 汁物
14 (金)	鶏肉入り豆腐入りハンバーグ 乾燥湯葉と水菜のじゃこサラダ 	鰯の煮付 翡翠なす 水ようかん	21 (金)	豚肉とベビー帆立と野菜の中華炒め くらげときゅうりの和え物 	鱈の蒸し物ポン酢添え ふろふき大根 刺身こんにゃく
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
15 (土)	ハヤシライス ツナサラダ	魚のフリッター ポテトサラダ 林檎の赤ワイン煮	22 (土)	牛の柳川 枝豆	赤魚の煮付け 冷奴 イカとワカメの酢の物
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
16 (日)	ボンゴレ トマトとチーズのカプレーゼ	ポークソテーハワイ風 きのこマリネ ほうれん草のお浸し	23 (日)	鰯の唐揚げ 金時豆	ポークピカタ ビーンズサラダ クレープのデザート
	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!!

