



昼食の数日は、料理を通じて夢にチャレンジしたり、趣味の料理の腕を磨く地域の方々による“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！

# 6,7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
21 (月)	タコライス オクラのデリ風サラダ	鯿とカブの煮付け アサリと枝豆の白和え ところてん三杯酢	28 (月)	豚ロースのステーキ ブロッコリーのオイルサーディ炒め	ミックスフライ 焼き茄子そうめん がんもどきの煮物
	汁物	白飯		汁物	白飯
22 (火)	鱒のチーズ焼き キャベツといんげんの胡麻和え	ソフトチキンカツレツ マカロニサラダ 豆乳プリン	29 (火)	鱈の西京焼き ちくわとわかめのおろし和え	ロールチキンスープ煮 マカロニグラタン クレープのデザート
	白飯	汁物		白飯	汁物
23 (水)	チキンのおろしソース 根菜の煮物	鯛のしゃぶしゃぶ仕立て 出汁巻き玉子 とうもろこしのくず寄せ	30 (水)	カレーうどん 小松菜の白和え	サーモンの白ワイン蒸し 彩りスクランブルエッグ フルーツ
	白飯	汁物		白飯	汁物
24 (木)	豚しゃぶカレー 茄子と大葉のスパイス和え	【特別メニュー ¥1500 お持ち帰り不可】 トマトと赤ピーマンのパパロア 新じゃがの冷たいスープ 香り魚鮎のフレンチ仕立て 十穀米のリゾット、季節のフルーツ	7/1 (木)	親子丼 キムチ冷奴	天ぷら(海老他3品) 長芋寒天の黄身酢添え 茶碗蒸し
	とうもろこしライス	スパイスティー		汁物	白飯
25 (金)	鯖の塩焼き 茄子の揚げびたし	海老風味の豆腐ハンバーグ トマトの天ぷら 白玉団子のずんだ添え	2 (金)	白身魚のトマトソース オクラと納豆の和え物	ローストポークのブルーベリーソース かぶのフラン 白ワインゼリー
	白飯	汁物		白飯	汁物
26 (土)	豚小間ブロッコリー炒め スパゲティーサラダ	カレーの煮付け 春巻き 青菜の胡麻和え	3 (土)	若鶏大根炭酸煮 ツナサラダ	目鯛の粕漬焼き そば稲荷 青菜のおひたし
	白飯	汁物		白飯	汁物
27 (日)	サーモンソテー野菜あんかけ いんげんの土佐和え	牛肉の柳川煮 冷やし夏野菜 里芋田楽	4 (日)	鱈のムニエル ちくわ煮	牛すき くらげと胡瓜の酢の物 枝豆腐
	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一  
ご覧いただけます!!

