

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！

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
8 (月)	鰯のバジルオイル焼き(サラダ付) チョコグラノーラのヨーグルトがけ	豚とレタスのしゃぶしゃぶ ほうれん草ときのこの煮びたし わかめとお豆のサラダ	15 (月)	肉汁うどん ミニかき揚げ	カレイの煮付け 厚揚げのそぼろあんかけ オクラの和風サラダ
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
9 (火)	麻婆豆腐 中華春雨サラダ	赤魚の磯辺揚げ 大根ステーキ イカと胡瓜の酢の物	16 (火)	鯖の西京焼き 茶碗蒸し	豚の角煮 玉子豆腐 さつま芋の茶巾しぼり
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
10 (水)	鯖の塩焼き 長芋の照り焼き	チキンの甘酢炒め 焼きビーフン 小倉杏仁	17 (水)	シンプル醤油ラーメン 蒸しシュウマイとサラダ	サーモンのワイン蒸し アボカドと長芋のサラダ ほうれん草スフレ
	白飯 汁物	白飯 汁物		汁物	白飯 汁物
11 (木)	和風ドライキーマカレー 胡瓜のインド風サラダ	海老ときのこの摘みいれ汁 玉子焼き 胡麻のくず寄席	18 (木)	鱒のトマトチーズグラタン ポテトビーンズサラダ	親子煮 菜の花のピーナツ和え ピーマンと竹輪の炒め物
	ターメリックライス きのこスープ	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (金)	赤魚と魚介のパスタ 彩りサラダ	合いびき肉ミートの白菜包み あさりの白和え 季節のフルーツ	19 (金)	味噌カツ 小松菜とひじきの白和え	鱈ちり 里芋しんじょの田楽 白玉汁粉
	汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
13 (土)	豚肉と玉葱の卵とじ さつま芋の飴煮	いさきのネギ味噌焼き 揚げ出し豆腐 南瓜プリン	20 (土)	鶏肉の照り焼き 揚げ茄子の煮びたし	目鯛のピカタ 蕪の蒸し物 きのこのみぞれ和え
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
14 (日)	鱈の蒸し焼き ほうれん草のポパイサラダ	鶏のおろしのせ 白菜と桜エビの和え物 刺身こんにやく	21 (日)	魚のフライタルタルソース フルーツヨーグルト	牛肉の柳川煮 いんげんときのこの炒め煮 キャベツとツナのサラダ
	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 840円 ★夕持ち帰り定食 850円
- ★夕惣菜のみ 680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!!

