

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！◆毎週金曜日はワンディシェフの日。顔入りマークが目印です。



# 6月ゆいま～る食堂献立表

★定食・夕惣菜予約とキャンセル時間は当日の15:00迄にお願い致します

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
6 (月)	赤魚と蕪の煮付け 揚げ茄子の大根おろしのせ	肉団子と南京の煮物 豆腐のカニカマ餡かけ 法蓮草ともやしのピーナッツ和え	13 (月)	ヤンニョムチキン 香り野菜の冷や奴	鱈と白菜のクリーム煮 彩野菜のスクランブルエッグ りんごのゼリー
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
7 (火)	チキンカツのロコモコ丼 蒸しシュウマイ	鰻の柳川 焼きとうもろこし 白玉しゅるこ	14 (火)	白身魚のプロバンス風 マカロニサラダ	ローストポーク くずきりのポン酢かけ トマトと胡瓜のカナッペ
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
8 (水)	鱈のムニエル・ラトウイユ添え ベーコンとポテトの豆乳グラタン	豚の角煮 季節野菜のピクルス ゆで卵の詰め物	15 (水)	ガパオライス フルーツカクテルのゼリー	カツオのタルタルステーキ お好み焼き 蒸しプリン
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
9 (木)	あさりのスパゲティ白ワイン風味 ニース風サラダ	鱈の磯辺揚げ 小松菜とひじきのツナマヨ和え 厚揚げと白滝の煮物	16 (木)	鰯のバジルハーブ焼き 小松菜の洋風白和え	豚肉と里芋の煮物 枝豆と竹輪のピリ辛あえ 切干大根とキノコの炒め物
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯
10 (金)	枝豆となすのキーマカレー キャベツのスパイス炒め スパイスティー	大海老の天ぷら(2本) 枝豆豆腐 切干大根の甘酢和え	17 (金)	鶏ささ身となすの焼き浸し 明太スパサラ	オムライス マッシュポテトの明太和え 生ハムメロン
	ターメリックライス 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
11 (土)	魚のフリッタートマトソース ヨーグルトムース	茹で鶏の冷製 茶碗蒸し オープンサンド	18 (土)	赤魚の竜田揚げ野菜あんかけ 豆苗と大根の酢の物	チーズハンバーグ アボカドとイカのサラダ 豆腐田楽
	白飯 汁物	白飯 汁物		白飯 汁物	白飯 汁物
12 (日)	豚の生姜焼き 海藻サラダ	カレーの野菜あんかけ なめことオクラの山葵和え がんもの煮物	19 (日)	ロールキャベツのパプリカソース 2層のコーヒーゼリー	鰯とキノコの酒蒸し 隠元のゆかり和え 大根のそぼろ餡かけ
	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!!

