

1月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

贅沢弁当 贅沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※贅沢弁当のみ

Premium 季節にちなんだプレミアムなメニュー。デザート付きです。

Special 魅力的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。

☑マークは写真で紹介しているメニューです。

月 火 水 木 金

1 2 3

店休日 **店休日** **店休日**

6

左☑ 新年スタート! バターチキンカレー煮込み
「腰が曲がるまで元気で」プリプリ海老水餃子
「見通し良く」きんぴられんこん
「まめに働く」彩りお豆の白和え
ポテトサラダ

右☑ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ
右☑ 穴子ときゅうりの酢の物

贅沢弁当

7 さかなの日

左☑ チキンカツ・ツナ入り和風タルタル
アブラカレイと彩り野菜の黒酢ソース
高野豆腐のカニカマ中華あん
ほうれん草のおかか和え
あざりと春雨のオニオンサラダ

右☑ 牛ハラミの生姜焼き

贅沢弁当

8

左☑ 豚唐揚げと野菜の瀬戸内塩レモンだれ
お楽しみの1品
鶏さつまの生姜醤油
切干大根煮
Wコウののもろみ醤油サラダ

右☑ 瀬戸内産牡蠣フライ〜瀬戸内レモンマヨかけ〜
右☑ 海老炒飯風混ぜご飯

贅沢弁当

9 韓国グルメフェア

左☑ 韓国の定番! ハニーマスタードチキン
左☑ がっつり牛焼肉・ナムル添え
タコ入り! 海鮮チヂミ・ネギソース
ヤンニョムこんにやく
イカ入り白菜チョレギサラダ

右☑ 黒糖ローストポークトリュフソース
右☑ とちおとめ苺とブルーベリーケーキ

贅沢弁当

10

左☑ 牛すじ肉のピリ辛オイスター煮込み
栗かぼちゃコロッケ
キャベツの練り天
竹の子と人参の塩だれ炒め
店主おすすめの1品

右☑ 店主厳選 こだわりの逸品
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。

贅沢弁当

13

店休日

14

左☑ ビーフ入りハンバーグ・デミグラス煮込み
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け
柚子胡椒風味の和風チャプチェ
広島菜とかぶの赤しそ風味和え
マカロニサラダ

右☑ 有頭大海老フライ〜特製タルタル添え〜
右☑ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯

贅沢弁当

15 Premium 小正月

左☑ 牛カツ・明太和風あん
左☑ 合鴨と姫皮竹の子・野菜のさっぱり梅和え
醤油餅風ニョッキ〜山椒風味〜
よるこぶ(昆布)ときゅうりの生姜和え
めでたい! 粒餡入りミニたい焼き

右☑ 黒毛和牛薄切り肉の
ステーキ風トリュフオニオンソース

贅沢弁当

16

左☑ ごろっとチキン・サクサク醤油マヨ
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
そばろとパプリカのバジル炒め
おまかせの副菜
切干大根と茎わかめの中華サラダ

右☑ 広島産牡蠣のクリームコロッケ/植竹シェフ監修
蟹トマトクリーム生バスタ/ツナカレー混ぜご飯

贅沢弁当

17 Special

左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ
左☑ 鱈(さわら)とポテトのアンチョビソース
肉団子トマト煮込み
白菜漬の青じそ風味和え
五目もやしとひじきの黒ごまサラダ

右☑ 海老のチリソース煮
右☑ アップル&ピーチケーキ

贅沢弁当

20 大寒〜冬の食材〜

左☑ キャベツメンチ・もろみ醤油ダレ
鶏肉と根菜の豆乳味噌クリーム煮
花かんもの煮物
里芋とかぼちゃのおかか和え
紅芯大根とカリフラワーのオニオンドレッシング

右☑ 鱈のホイル焼き
〜濃厚しょう油バター〜

贅沢弁当

21

左☑ 海老カツ・ソース
四川風ひき肉たっぷりしびれ! 麻婆春雨
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
ひじき煮
ポテトサラダ

右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包
右☑ イカとわかめの麻辣(マラー)中華冷菜

贅沢弁当

22 冬のご馳走洋食フェア

左☑ ハンバーグ・チーズフォンデュ風ソース
左☑ 冬野菜入り濃厚ポークシチュー
フジリでピリ辛トマトバスタ〜アラビアータ風〜
さつま芋のバターナッツ仕立て
ブロッコリーのアンチョビマヨサラダ

右☑ 仙台名物 牛タン
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め

贅沢弁当

23

左☑ 黒酢の酢鶏〜鶏肉と野菜の黒酢ダレ〜
お楽しみの揚げ物
ちくわ磯辺揚げ・柚子胡椒ソース
大根と切昆布の煮物
干し豆腐ときゅうりのピリ辛高菜サラダ

右☑ 店主厳選 こだわりの逸品
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。

贅沢弁当

24

左☑ 鶏肉ときこのトマト煮込み
牛肉と男爵イモ入りコロッケ
黒胡椒香る! ハムステーキ
なすと山菜の昆布ボン酢ジュレ
店主おすすめの1品

右☑ 有頭大海老フライ〜粒マスタード入りソース〜
右☑ 明太高菜ご飯

贅沢弁当

27

左☑ 国産生姜使用! 豚肉生姜焼き・野菜添え
白身魚フライ・瀬戸内塩レモンダレ
大阪名物! たこ焼き
切干大根煮
マカロニサラダ

右☑ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
右☑ イタリア産マロン使用のマロンケーキ

贅沢弁当

28 Premium 全国学校給食週間

左☑ 人気コンビ☆ フライドチキン・カレーソース
左☑ みんな大好き! てりたまハンバーグ
カルシウム豊富! 鮭と小松菜の豆乳煮
今が旬! 白菜漬と柚子のサラダ
アルグレイ香る 紅茶ロールケーキ

右☑ 仙台名物 牛タンの
ネギ味噌炒め 山芋添え

贅沢弁当

29

左☑ ガツンとジューシーメンチ・ソース
イカ団子とふわふわ玉子の中華あん
京風卯の花〜おからと野菜煮〜
おまかせの副菜
こぼりとオクラの梅味噌サラダ

右☑ 黒毛和牛のすき焼き
右☑ ナッツおかかのふりかけご飯

贅沢弁当

30 Special

左☑ 北海道産ホタテのクリームコロッケ
左☑ 合鴨と彩り野菜の焼肉タレ炒め
大根おろしでさっぱり! 野菜餃子
山芋とこんにやくの高菜ナムル
きゅうりと麦みそ漬のバリバリサラダ

右☑ 桜もち豚の
ハンバーグゆずおろしソース

贅沢弁当

31

左☑ 豚肉とさつま芋の甘辛胡麻炒め
チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ
銚子名物カレーボール
ひじき煮
彩りお豆のオリエンタルサラダ

右☑ なめらかクリームのカニフライトマトカッパ〜
ニ/能入り! 湯葉としのさっぱり混ぜご飯

贅沢弁当

Premium 28日

全国学校給食週間
毎年1月24日〜30日は、「全国学校給食週間」です。メインとサブメインには、「フライドチキン」「カレー」「ハンバーグ」など、給食で人気のメニューが勢揃い! 副菜は、鮭と小松菜の豆乳煮と、白菜とゆずの和え物で、栄養満点な旬の食材を盛り込みました。

Special 17日

黒トリュフ香る
唐揚げ

Special 30日

北海道産ホタテの
クリームコロッケ

今月のフェア 9日

韓国の定番!
ハニーマスタードチキン

“韓国”の美味しいグルメをとり入れたメニューで、旅行気分を味わいましょう!

今月のフェア 22日

ハンバーグ・
チーズフォンデュ風ソース

冬に食べたいおなじみだけど、ちょっと贅沢にお色直した洋食メニューをどうぞ!

日替わりメニューごとの栄養価についてはQRコードをご確認ください。

毎月3〜7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、1/7は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。