

3月の 日替わり メニュー

厳選国産十六穀ご飯使用



日替わりヘルシー弁当
カロリー約550kcal



日替わりデラックス弁当
カロリー約750kcal



季節にちなんだプレミアムメニュー。
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。

※当店のお弁当はアレルギーに特別な配慮はしておりませんご了承ください。
※お持ち込みの弁当より、安全な内容を実現させていただきます。
※アレルギーの表示は、アレルギーの内容を記載させていただきます。

本品に使用しているアレルギー物質表（本品は卵・乳成分・小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。）

月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

1

いずみ鶏のバターチキンカレー煮込み
牛肉と男爵イモ入りコロッケ
タコ入り！海鮮チヂミ
切干大根煮
白菜漬けと枝豆の生薬風味サラダ

2

三元豚の豚カツ〜会津若松ソースカツ仕立て〜
日本の魚料理 さばの味噌煮
高野豆腐をぼろあん
平サヤインゲンときのこの塩だれ炒め
店主おすすめサラダ

3

チーズインハンバーグ・ネギ照り焼き
海老カツ・桃色明太マヨネーズ
あざりと小松菜のペペロンチーノ
ごぼうときゅうりの春色梅サラダ
関西風 通明寺桜もち〜国産産〜

4

鶏もも肉の唐揚げ・もろみ醤油ダレ
とろ〜りあんかけのホタテの旨みしんじょ
ちくわの磯辺揚げ
なす煮
ポテトサラダ

5

エビフライ・チリソース
お楽しみの1品
ちくわの磯辺揚げ
彩り野菜のチャパチェ
たまきくらげとインゲンのパリパリサラダ

6

鳥取県産鶏肉スライス・クリームコロッケ
鶏の彩り佃煮と合鴨のこってり焼肉風
さつま揚げの出汁煮
春菊ときのこの胡麻和え
紅芯大根とカリフラワーのマリネ

7

ジュシーメンチカツ・粒マスタード入りソース
鶏の彩り佃煮と合鴨のこってり焼肉風
豆乳入りふくらがんと煮
おまかせの副菜
ブロッコリーの梅おかしカラダ

8

粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース
鶏の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
春キャベツ入り練り天
山椒香る 大豆とごぼうの炒め煮
さつま芋とかぼちゃのナッツサラダ

9

牛ハラミカツ・柚子胡椒風味の5種果実のソース
いずみ鶏とアボカドの3種チーズ風味
しらすと菜の花のレモンパスタ炒め
真っ白ニョッキの豆乳サラダ
旬のいちごロールケーキ

10

鶏肉とさつま芋のオースターマヨネーズ炒め
ごま油香る！塩じゃがコロッケ
きのこのバター醤油ソテー
芋づるとぜんまいの和風煮
食物繊維豊富！おかからとコーンのマヨサラダ

11

宮崎郷土料理サクサクチキン南蛮
香ばし醤油の焼きもちろし天
厚揚げと高菜のごま油炒め
茄子とパプリカのカラー炒め煮
オクラと山芋のネバネバ青じそサラダ

12

デミグラスで煮込んだとろ〜り牛すじ入りシチュー
白身魚フライ・ネギ塩ダレ
花さつまの梅煮
粒と大豆のもろみソース炒め
ごぼうサラダ

13

甘辛豚と旬野菜のマスタードソース炒め
宮城県産カボチャ・青じそソース
豆乳と野菜のふわふわ真実〜生薬醤油〜
芽キャベツのトマト煮
ごぼうの黒胡麻サラダ

14

黒トリュフ香る若鶏の唐揚げ
イカとオクラの落とし揚げ・お出汁あん
粗挽きとくらげ・黒酢ダレ
白菜漬けとひじきの味噌煮
野沢菜と枝豆のナムル

15

ビーフ入りハンバーグ・5種果実のおろしソース
お楽しみの揚げ物
静岡名物！黒はんぺんフライ
サングコーンとパプリカの塩だれ炒め
わかめときゅうりの昆布ポン酢サラダ

16

北勝チーズ入りささみフライ
ちくわと細切り昆布の炒め煮
鉄分豊富！高野豆腐と花魁の煮物
ピカ辛こんにゃくの炒め煮
まかせの白菜の中華サラダ

17

韓国風牛肉じゃが〜旨辛カムジャタン〜
国産鶏とごぼうのしぐれ煮
大根の和風煮〜山椒風味〜
キャベツと竹のきのの生薬炒め
マカロニサラダ

18

北海道産ホタテのクリームコロッケ
合鴨と野菜の柚子胡椒チャパチェ
水菜と油揚げの煮びんし
おまかせの彩りサラダ

19

ハンバーグ〜デミグラスソース煮込み〜
さば竜田〜ネギ生薬甘酢ソース〜
きんぴら蓮根
ひじき煮
さつま芋とアボカドのマヨサラダ

20

チキン竜田・瀬戸内レモン担々
広島名物！干し豆腐で汁なし黒胡麻担々麺
瀬戸内産小豆のチヂミ
瀬戸内産しらす入り！切干大根とごぼうの炒め煮
広島菜とこんにゃくのナムル