

4月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた



賞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。
※賞沢弁当のみ



季節にちなんだプレミアムメニュー。デザート付きです。



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。
賞沢弁当で追加されるおかずは、全て写真で紹介しています。

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>左◎ 鶏肉とウインナーのコン旨デミグラス煮込牛肉と男爵イモ入りコロッケ ちくわのもろみ醤油炒め おまかせの副菜 小松菜とお豆腐のサラダ</p> <p>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。</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>2</p> <p>新潟県</p> <p>左◎ チキンカツ・新潟タレカツ風ソース さば竜田・スパイシーカレーあん 彩り野菜のチャブチ 大根のコンソメ煮 マカロニサラダ</p> <p>右◎ 国産黒毛和牛のすき焼き</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>3</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ 豚焼肉・ナムル野菜添え 宮城県産カツオカツ・和風ごま醤油ソース 高野豆腐の麻婆中華あん 山芋とオクラの梅和え ごぼうとヤングコーンのオリエンタルサラダ</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜 右◎ バジルバターライス</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>4</p> <p>春</p> <p>左◎ チキン南蛮・春色紅芯大根タルタル 左◎ 春野菜入り! てりたまハンバーグ 国産米粉パスタときのこのトマトペペロン 鮭ときゅうりの和風サラダ 若草の風薫る春 よもぎのお団子</p> <p>右◎ 金目鯛のアクアパッツァ</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>5</p> <p>左◎ こってりチャーシューとなすのネギ塩炒め チリソースで味わう海老イカ海鮮メンチ 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) 切干大根煮 店主おすすめサラダ</p> <p>右◎ 広島産牡蠣のクリームコロッケ 右◎ 植竹シェフ監修蟹トマトクリーム生パスタ</p> <p>賞沢弁当</p>
<p>8</p> <p>北海道産牛乳・玉葱</p> <p>左◎ 北海道産玉葱と牛乳使用! ベーコンのオニオンクレープコロッケ 台湾風蒸し鶏の香味ネギソース〜ピリ辛野菜添え〜 静岡名物! 黒はんぺんフライ スナックエンドウとパプリカの柚子胡椒炒め ポテトサラダ</p> <p>右◎ 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右◎ とちおとめ梅とブルーベリーケーキ</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>9</p> <p>左◎ 豚竜田と彩り野菜のナッツがらめ お楽しみの1品 山椒香る 大豆とインゲンの炒め煮 フライドキャベツのマヨネーズ和え 白菜漬と水菜の柚子サラダ</p> <p>右◎ 旨味熟成 若鶏の西京焼き 右◎ 鱧真丈(はもしんじょ)〜和風梅あんかけ〜</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>10</p> <p>★ Special</p> <p>黒トリュフ</p> <p>左◎ 黒トリュフ香る唐揚げ 左◎ 鱧(たら)と野菜の黒酢ソース 花がんの煮物 豆もやしと枝豆のナムル さつま芋とパプリカのマスタードサラダ</p> <p>右◎ 海老ときのこのアヒージョ風 右◎ 明太子カップリーニ</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>11</p> <p>瀬戸内レモン</p> <p>左◎ 海老カツ・瀬戸内塩レモンソース かぼちゃ真丈(しんじょ)・和風そぼろあん フライドアンチョビポテト 切干大根とパプリカの中華炒め ごぼうとこんにゃくの梅味噌サラダ</p> <p>右◎ 牛ハラムの焼肉</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>12</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ ガツンとジューシーメンチ・ソース 鱈(あじ)のバター蒲焼き風 わかめとネギのサクサク醤油炒め かぶときゅうりの青じそ風味和え 食物繊維豊富! おからとコーンのマヨサラダ</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め 右◎ 金目鯛のさっぱり梅おかかご飯</p> <p>賞沢弁当</p>
<p>15</p> <p>左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ 竹の子の明太高菜炒め ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>右◎ 鱧(たら)のソテー・ ネギマヨサクサク醤油</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>16</p> <p>春の高山祭(山王祭)の日</p> <p>岐阜県</p> <p>左◎ 岐阜名物! "あんかけカツ丼"風ヒレカツ 左◎ 合鴨で鶏ちゃん風〜塩だれ仕立て〜 岐阜郷土料理! 五平餅風〜ニョッキで〜 白菜漬とコーンのおかかサラダ 宇治抹茶使用! 西通りプリンのおろしサラダ</p> <p>右◎ 国産黒毛和牛ときのこの クリーム煮〜トリュフ風味〜</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>17</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ 牛すじ肉のこってり甘辛煮 千葉県産「ほころ豚」のジューシー水餃子 高野豆腐と花麩の煮物 芋づつとぜんまいの辛味噌炒め 枝豆と小松菜のおろしサラダ</p> <p>右◎ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ/春菊と湯葉の梅紫蘇和え/ツナカレー混ぜご飯</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>18</p> <p>左◎ エビフライ・トマトソース〜パスタ添え〜 鶏そぼろと春野菜のマッシュ里芋おかず きんぴら蓮根 おまかせの副菜 広島赤しそ漬と切干大根の青じそサラダ</p> <p>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。</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>19</p> <p>左◎ 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユリチー) イカ団子と大根の和風煮 竹の子と春菊の塩だれ炒め 花野菜の3種チーズソーダレッシング 4色お豆とかぼちゃのサラダ</p> <p>右◎ 国産牡蠣フライ 〜玉子たっぷりタルタル添え〜</p> <p>賞沢弁当</p>
<p>22</p> <p>左◎ 甘辛豚と野菜の生姜焼き 海老とれんこんの落とし揚げ・お出汁あん タコ入り! 海鮮チヂミ きのこの柚子胡椒炒め ポテトサラダ</p> <p>右◎ なめらかクリームカニフライ 右◎ トマトカップリーニ</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>23</p> <p>中華フェア</p> <p>左◎ 青椒肉絲風ソースでビーフ入りハンバーグ 左◎ 8品目具材使用! バリバリ中華春巻き たっぷり野菜の揚げ餃子 干豆腐のピリ辛ナムル カニカマときゅうりの中華ごまサラダ</p> <p>右◎ 海老のチリソース煮 右◎ アップル&ピーチケーキ</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>24</p> <p>左◎ ごろっとチリマヨチキン お楽しみの揚げ物 高野豆腐とそぼろの煮物 ブロックリーニと人参のマスタードマリネ エリンギと春雨の黒ごまサラダ</p> <p>右◎ 鱧(たら)のホイル焼き 〜濃厚味噌バター〜</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>25</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ スタミナ満点! 牛肉のブルコギ だし香る・白身魚フライ 春キャベツの練り天 切干大根煮 店主おすすめの1品</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ〜特製タルタル添え〜 右◎ 穴子ちらし寿司</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>26</p> <p>★ Special</p> <p>北海道</p> <p>左◎ 北海道産ホタテのクリームコロッケ 左◎ 合鴨とさつま芋の和風アヒージョ山椒風味 粗挽きひとくちつね・甘辛ダレ こんにゃくの生姜昆布和え 白菜漬ともやしのボン酢ジュレサラダ</p> <p>右◎ イタリア産マロン使用のマロンケーキ 右◎ クリームチーズロールケーキ</p> <p>賞沢弁当</p>
<p>29</p> <p>店休日</p>	<p>30</p> <p>左◎ 鶏と野菜の黒酢ソース サクサクの鱧に、野菜たっぷりの黒酢ソースをかけました。 黒酢は必須アミノ酸が多く含まれており、鱧・野菜と合わせることで、味も栄養バランスも抜群なメニューになります。</p> <p>黒トリュフ香る唐揚げ 香り付けなどに用いられるトリュフは、希少性から「黒いダイヤ」と呼ばれることも。黒トリュフの香りが賞沢に感じられる唐揚げです。</p> <p>賞沢弁当</p>	<p>店休日</p>		

プレミアムメニュー(16日)

たかやままつり さんのうまつり
春の高山祭(山王祭)の日
毎年4月14日・15日に岐阜県高山市で行われている、春の訪れを告げる「山王祭」にちなんで岐阜県にゆかりのあるメニューをご用意。メインは、名物「あんかけカツ丼」をイメージして、ヒレカツに卵入りの和風あんをかけたもの。サブメインは「鶏(れい)ちゃん」を塩味で、副菜は「五平餅」をニョッキと味噌ダレで、郷土料理風に仕立てました。デザートは、新茶の季節にかけて、宇治抹茶を使用した和風のロールケーキです。

スペシャルメニュー(10日)

鱧と野菜の黒酢ソース
サクサクの鱧に、野菜たっぷりの黒酢ソースをかけました。
黒酢は必須アミノ酸が多く含まれており、鱧・野菜と合わせることで、味も栄養バランスも抜群なメニューになります。

黒トリュフ香る唐揚げ
香り付けなどに用いられるトリュフは、希少性から「黒いダイヤ」と呼ばれることも。黒トリュフの香りが賞沢に感じられる唐揚げです。

スペシャルメニュー(26日)

合鴨とさつま芋の和風アヒージョ山椒風味
合鴨・さつま芋・野菜を、山椒入りのオイルで和風にアレンジしたアヒージョをご用意しました。ピリッとした風味が食欲をそそります。

北海道産ホタテのクリームコロッケ
濃厚なクリームにホタテの身が入っていて、ホタテの旨味を存分に楽しめる賞沢な1品をご用意しました。

中華フェア(23日)

みんな大好き中華料理! 家庭でも大人気なメニューを集めました。
8品目具材使用! バリバリ中華春巻き
春巻きは、立春の頃に新芽が出た野菜を具材にして作られたところから、その名が付けられました。今回は、竹の子など8品目の旬の食材を使用しました。
チキンオロスー
青椒肉絲風ソースでビーフ入りハンバーグ
野菜たっぷりのオイスターソースを、ビーフ入りのハンバーグにかけて、中華料理の定番「青椒肉絲」をイメージしました。

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。

農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」とコラボし、4/4「国産米粉パスタときのこのトマトペペロン」に米粉を使用しています。

※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いません。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。