

3月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

Premium 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。

今月のフェア 毎月、テーマに沿ったフェアを開催！特別なメニューに出会えるかも。

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

☑マークは写真で紹介しているメニューです。

月	火	水	木	金
<p>2 国産生姜</p> <p>左☑ 豚肉生姜焼き・野菜添え ごま油香る！塩じゃがコロッケ 出汁入ったこ焼き 切干大根煮 小松菜の黒胡麻サラダ</p> <p>右☑ 鰯(たら)のアクアパッツァ</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>3 ひなまつり</p> <p>左☑ フライドチキン・春色明太タルタル 左☑ あぐー豚ハンバーグ・あさり入り和風生姜あん 菜の花入りふんわり花形豆腐～梅風味～ スクランブルエッグ入りカラフル野菜サラダ 春の香り 桜餡のまんなん大福</p> <p>右☑ フリッと鶏コロッケ モツレウ風味 フジリのペロリンチノ 右☑ カポナーテ～ナスのトマト煮込み～</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>4 海老カツ・ソース</p> <p>たっぷりひき肉のオイスター春雨 大根のコンソメ煮 鮭とピーマンののりみ醤油炒め ポテトサラダ</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>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>5 サクサク衣!</p> <p>左☑ 極厚ハムカツ・スタミナ焼肉ダレ カルシウム豊富 あじの南蛮漬け きんぴられんこん ひじき入り白和え 店主おすすめ1品</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンネギポン酢ジュレかけ 右☑ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>6 さかなの日</p> <p>左☑ 唐揚げとじゃがいもの香ばしおかわか和え 白身魚フライ・柚子胡椒風味 銚子名物カレーボール 京風卯の花～おからと野菜煮～ マカロニサラダ</p> <p>右☑ カニたっぷり濃厚クリームサクサク網春巻き 右☑ 牡蠣(かき)のピラフ風混ぜご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>9 5種果汁入りおろし</p> <p>左☑ ビーフ入りハンバーグ・おろしソース お楽しみの揚げ物 たこと紅生姜の揚げ天 かぶとチンゲン菜の炒め煮 キャベツのピリ辛サラダ</p> <p>右☑ 国産牡蠣(かき)フライ ～玉子たっぷりタルタル添え～</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>10 黒トリュフ</p> <p>左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ 左☑ 鰯(あじ)竜田・ひき肉入り四川風麻婆あん ミートボールトマト煮込み さつま芋のバターナッツ仕立て 紅芯大根とカリフラワーのオニオンサラダ</p> <p>右☑ 黒毛和牛薄切り肉の おろし香味ソテー</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>11 山椒</p> <p>左☑ 豚竜田と野菜の山椒風味のアヒージョ 栗かぼちゃコロッケ ちくわの磯辺揚げ ひじき煮 2種のお豆の和風甘辛サラダ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～ 右☑ バジルバターライス</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>12 瀬戸内レモン</p> <p>左☑ 瀬戸内レモン香る！チキン回鍋肉(ホイコーロー) 海老水餃子で韓国餃子風 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ おまかせの副菜 ポテトサラダ</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>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>13 ホワイトデーにちなんで</p> <p>左☑ ビーフカツ・トマトチーズソース 左☑ 合鴨のホワイトクリームシチュー 高菜入りしらすの和風ショートパスタ 白菜漬ののりみサラダ クリームチーズ入りふんわりロールケーキ</p> <p>右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右☑ 蒸し鶏ときょうりの麻練(マラー)中華ソース</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>16 14種類のスパイス</p> <p>左☑ ほろほろ豚肉と野菜のコク旨カレー 枝豆コロッケ 海鮮チヂミ・オニオンソース 切干大根煮 マカロニサラダ</p> <p>右☑ 桜もち豚のハンバーグ お出汁餡</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>17 ごろっと鶏肉</p> <p>左☑ ごろっとチキン・黒胡麻坦々ソース 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 肉さつまの生姜醤油 春雨と水菜の中華和え 里芋とかぼちゃの甘辛マッシュサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣(かき)フライ・5種果汁大根おろしソース～ 右☑ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>18 こってり</p> <p>左☑ 牛すじ肉のこってり味噌煮～土手煮風～ お楽しみの1品 高野豆腐のカニカマ中華あん 小松菜とコーンのバター醤油炒め キャベツの5種果汁入りおろしサラダ</p> <p>右☑ なめらかクリームの カニ爪フライ トマトカッペリーニ</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>19 今月のフェア 洋食フェア</p> <p>左☑ 粗挽きハンバーグ・王道デミグラスソース 左☑ 海老フライ・マスタードマヨ ソーセージとうまい菜のアンチョビ炒め 3種チーズのマッシュポテト ブロッコリーの洋風ドレッシングサラダ</p> <p>右☑ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 右☑ 穴子ときょうりの酢の物</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<div style="border: 2px solid gray; padding: 20px; text-align: center;"> <h2>店休日</h2> </div>
<p>23 パワーチャージ</p> <p>左☑ ガツンとジューシーメンチ・ソース アブラカレイ・トマトソース 柚子胡椒風味の和風チャブチェツナと竹の子の味噌炒め ポテトサラダ</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>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>24 宮崎県</p> <p>左☑ チキンカツで宮崎郷土料理チキン南蛮風 たっぷりひき肉と里芋の生姜昆布和え 野菜たっぷり揚げ餃子 おまかせの副菜 麦味噌漬けとカリフラワーの和風サラダ</p> <p>右☑ 黒糖ローストポークトリュフソース 右☑ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>25 海の宝石 桜海老</p> <p>左☑ 桜海老のクリームコロッケ 左☑ 合鴨のごちそう黒酢オニオン 栗とさつま芋のおつまみ天・甘辛ダレ きゅうりと豆もやしの和風和え 白菜漬のポン酢サラダ</p> <p>右☑ 国産黒毛和牛のすき焼き</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>26 人気メニュー</p> <p>左☑ チキン竜田おろし煮風 鯖(さば)のチリマヨソース 大豆とごぼうの中華風炒め ひじき煮 キャベツのやみつき塩だれサラダ</p> <p>右☑ 有頭大エビフライ～柚子胡椒マヨソース～ 右☑ ナッツおかわのふりかけご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>27 今月のフェア 東北フェア</p> <p>左☑ ビーフ入りメンチカツ・会津若松風ソース 左☑ 春雨で盛岡じゃじゃ麺風 花がまん生の生姜でん風 ほうれん草の胡麻和え南部風仕立て 大葉香る！オクラのサラダ～山形だし仕立て～</p> <p>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</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>30 スタミナ</p> <p>左☑ 豚肉と野菜のオイスター炒め～ルーローハン風～ 海老入り白身カツ・ソース かぼちゃ天ぷら 切干大根煮 マカロニサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣(かき)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>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>31 どろっとたまご入り</p> <p>左☑ 照焼き月見ハンバーグ さつま芋コロッケ わかめときょうりのサクサク醤油ナムル こんにゃくの赤しそ和え 店主おすすめ1品</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンの瀬戸内レモン入りネギ塩炒め 右☑ 春の4色ご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>			

Premium 13日

ホワイトデーにちなんで

メインは、ビーフカツにトマトチーズソースをかけ、満足感たっぷり。サブメインは、合鴨入りホワイトクリームシチューです。副菜は、高菜入りしらすの和風ショートパスタと、白菜漬ののりみサラダでさっぱりと。デザートは、クリームチーズ入りロールケーキで、穏やかなひとときをお過ごしください。

Special 10日

あじ 鱈竜田・ひき肉入り 四川風麻婆あん

黒トリュフ香る唐揚げ

Special 25日

合鴨のごちそう黒酢オニオン

桜海老のクリームコロッケ

今月のフェア 洋食フェア 19日

海老フライ・マスタードマヨ

粗挽きハンバーグ・王道デミグラスソース

鉄板の洋食を詰め込んだ、満足感たっぷりのごちそうランチ。

今月のフェア 東北フェア 27日

春雨で盛岡じゃじゃ麺風

ビーフ入りメンチカツ・会津若松風ソース

東北各地の味わいを、一つのお弁当に集めました。



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。

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、3/6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きます。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。