管理栄養士が考えた

2月 日替わりメニュー

- 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

3（月）

📷 ごろっと黒酢チキン・野菜添え
お楽しみの1品
肉団子・甘辛生姜あん
切干大根煮
ポテトサラダ

贅沢弁当
📷 広島県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パスタ

4（火） Premium 節分にちなんで

📷 肉屋のヒレカツ・赤鬼お豆サルサソース
📷 合鴨ともちもちニョッキの黒胡麻ナッツがらめ
無病息災！ 鰯(いわし)入りすり身揚げ
こんにゃくと姫皮竹の子の梅和え
鬼は外！ 福は内！ "豆"乳入り蒸し饅頭

贅沢弁当
📷 黒糖ローストポークトリュフソース
📷 青菜と湯葉の梅紫蘇和え

5（水）

📷 粗挽きハンバーグ・シャリアピン風ソース
さつま芋コロッケ
キャベツの練り天
刻み昆布ときのこの煮物
店主おすすめの1品

贅沢弁当
📷 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～
📷 醤油ごまおかかふりかけご飯

6（木） Special

📷 鶏もも肉の唐揚げ・もろみ醤油ダレ
📷 鱈(たら)のピリ辛豆乳だれ
花がんもの煮物
白菜漬とひじきのおろし和え
山菜ときゅうりのマヨサラダ

贅沢弁当
📷 仙台名物 牛タンの
瀬戸内レモン入りネギ塩炒め

7（金） さかなの日

📷 豚肉と海老入り！ 海鮮八宝菜
鯵(あじ)のみりん干しフライ
銚子名物カレーボール
わかめとネギのサクサク醤油炒め
ツナと花野菜のシーザーサラダ

贅沢弁当
📷 広島県産牡蠣フライ～マスタードマヨソース～
📷 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯

10（月）

📷 豚唐揚げと野菜の甘辛ダレ
完熟トマトのパリッとピザロール
高野豆腐のそぼろあん～山椒風味～
水菜とこんにゃくの梅和え
マカロニサラダ

贅沢弁当
📷 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
📷 イタリア産マロン使用のマロンケーキ

11（火）

店休日

12（水）

📷 鶏肉と彩り野菜の塩レモンバター
帆立風味フライ・カレーソース
タコ入り！ 海鮮チヂミ
おまかせの副菜
麦味噌大根と山芋のネバネバサラダ

贅沢弁当
📷 桜雪もち豚のハンバーグゆずおろしソース
📷 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯

13（木）

📷 ネギ塩サムギョプサル・ナムル添え
海老イカ海鮮カツ・ウスターソース
ミートボールトマト煮込み
ひじき煮
かぼちゃの卵の花サラダ

贅沢弁当
📷 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。

14（金） Premium バレンタインデー

📷 チーズインハンバーグ・ポークシチュー
📷 フライドチキン・桃色和タルタル
鮭入り！ さつま芋マッシュ・マスタード風味
白菜漬ときゅうりの昆布ポン酢サラダ
チョコバナナロールケーキ

贅沢弁当
📷 なめらかクリームカニ爪フライ
📷 トマトカッペリーニ

17（月）

📷 サクッとチキンカツ・甘辛ごまダレ
スモークチーズとたらの練り天・ミートソース
きんぴられんこん
大根の煮物～青じそ風味～
ポテトサラダ

贅沢弁当
📷 牛ハラミの焼肉
📷 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯

18（火）

📷 ポルチーニ香る濃厚クリームコロッケ
7品目具材入り豆腐ハンバーグ・和風あん
ちくわ磯辺揚げ
ごぼうとひじきの梅味噌和え
店主おすすめの1品

贅沢弁当
📷 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。

19（水） 肉満載フェア

📷 鶏唐揚げと揚げじゃがの香ばし旨黒酢ダレ
📷 牛すじ肉のハッシュドビーフ
豚ひき肉麻婆あんで揚げ餃子
豆もやしとわかめのピリ辛ナムル
サラダこんにゃくと人参のおろしサラダ

贅沢弁当
📷 海老のチリソース煮
📷 アップル&ピーチケーキ

20（木）

📷 海老カツ・タルタルソース
鶏肉と里芋の生姜昆布和え
黒胡椒香る！ ハムステーキ
切干大根煮
彩りお豆のオリエンタルサラダ

贅沢弁当
📷 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え
📷 カラフル混ぜ寿司 穴子のせ

21（金） 中華Day

📷 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユーリンチー)
鯵(あじ)のオイスターソース
鶏そぼろとなすのチリソース
小松菜の玉子中華あん
茎わかめと春雨のサラダ

贅沢弁当
📷 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包
📷 蒸し鶏ときゅうりの麻辣(マーラー)中華ソース

24（月）

店休日

25（火）

📷 甘辛豚と彩り野菜のスタミナ炒め
お楽しみの揚げ物
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
ひじき煮
マカロニサラダ

贅沢弁当
📷 有頭大海老フライ～特製オーロラタルタル添え～
📷 バジルバターライス

26（水） Special

📷 鳥取県境港産紅ズワイカニクリームコロッケ
📷 合鴨のスパイシーカレー煮込み
出汁入りたこ焼き
かぶときのこのペペロンチーノ
紅芯大根とカリフラワーのオニオンドレッシング

贅沢弁当
📷 黒毛和牛のすき焼き

27（木）

📷 ビーフ入りハンバーグ・もろみ醤油
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ
カニカマと高菜の春雨炒め
おまかせの副菜
白菜漬とコーンのおかかサラダ

贅沢弁当
📷 広島県産牡蠣フライ
～玉子たっぷりタルタル添え～

28（金） 九州うまかもんフェア

📷 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え
📷 博多ごまさば風～さば竜田香味ごまだれ～
鹿児島名物さつま揚げ風「鶏さつま」
冷や汁風！ きゅうり白和え味噌仕立て
さつま芋の柚子胡椒サラダ

贅沢弁当
📷 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

Premium 4日 節分にちなんで

節分は、「魔を滅する」に通じる「豆」をまいて、無病息災を願う行事です。赤鬼と黒鬼をイメージし、メインはヒレカツに真っ赤なサルサソースをかけ、サブメインは合鴨と野菜を黒胡麻ソースで和えました。副菜は、鬼除けの意味の"鰯"入りのすり身揚げと、一部地方で節分に食べる"こんにゃく"&姫皮竹の子の梅和えです。デザートは、"豆"乳を練り込んだ生地のお饅頭です。

Special 6日 鱈(たら)のピリ辛豆乳だれ

鶏もも肉の唐揚げ・もろみ醤油ダレ

Special 26日 合鴨のスパイシーカレー煮込み

鳥取県境港産
紅ズワイカニクリームコロッケ

今月のフェア 19日 肉満載フェア 牛すじ肉のハッシュドビーフ

鶏唐揚げと揚げじゃがの
香ばし旨黒酢ダレ

鶏、牛のほかに、豚のメニューもあり、肉づくし。肉好きにはたまらないお弁当です！

今月のフェア 28日 九州うまかもんフェア 博多ごまさば風～さば竜田香味ごまだれ～

宮崎郷土料理
チキン南蛮風・タルタル添え

福岡、宮崎、鹿児島など九州の「うまかもん（美味しいもの）」を集めました♪

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、2/7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。