

まごころおかず

日替わり5日間コース(1人用) 3,450円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 730円(税込)

11/10 月 **おすすすめ** 鮭フライ 美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースがけ

- 鶏肉とじゃが芋のコンソメ煮
- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- シャキシャキごぼうサラダ
- 昆布豆

11/11 火 **黒酢酢豚**

生乳本来のおいしさを味わえる、美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースが味の決め手です。

- わかめと野菜のゆず味噌かけ ※ゆず味噌小袋付
- こうや豆腐とキャベツの甜麺醤(テンメンジャン)炒め
- ブロッコリーと玉子のサラダ
- 大根と人参の煮物

11/12 水 **豆腐ハンバーグ 和風ソース**

- 揚げじゃが芋のキーマカレーソース
- 玉子といんげんの炒め物
- 人参の粒マスタードサラダ
- もやしと高菜のソテー

11/13 木 **有機きく芋使用!豚肉のひじき炒め スナッPEndウ添え**

- 餃子 酢醤油だれ
- 花野菜のコールスローサラダ
- 蓮根の真砂和え
- ほうれん草のだし煮

11/14 金 **サワラの白醤油焼き**

- キャベツとウインナーのトマトバスタ
- なすの南蛮風
- とうもろこしの白和え
- いんげんとツナのナムル

11/15 土 **鶏肉のデミソース**

- 大根と豚肉の煮物
- 卵の花
- ほうれん草と玉子の和風和え
- キャベツのごま和え

11/16 日 **牛肉と根菜の照り煮**

- 肉しゅうまい
- きのこ水くわいのガーリックソテー
- ツナと葉大根のマカロニサラダ
- 枝豆のおかか和え

まごころ御膳

日替わり5日間コース(1人用) 3,550円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 750円(税込)

11/10 月 **おすすすめ** ④カ賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

- 白飯
- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

11/11 火 **白身魚フライ 具沢山タルタルソース**

- ワタミファームのきく芋を使ったふりかけご飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- 昆布煮

11/12 水 **豚肉と玉ねぎの焼肉風**

- 白飯
- さつま芋の煮物
- ほうれん草と大根のぬた和え
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

11/13 木 **国産イワシの生姜煮**

- 白飯
- 筑前煮
- 春雨と野菜のバター醤油炒め
- わかめとねぎのナムル

11/14 金 **コーンクリームコロッケ**

- 味噌そぼろご飯
- 豚肉と白菜のとりー煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんのごま和え

11/15 土 **アジの醤油焼き**

- 白飯
- 豚肉と春雨の彩り炒め
- 棒棒鶏風サラダ
- 南瓜とひじきの甘煮

11/16 日 **鶏肉と小松菜の生姜風味**

- 白飯
- がんもどきの和風きのこあんかけ
- カリフラワーのツナ玉子サラダ
- いんげんとコーンの炒め物

まごころダブル

日替わり5日間コース(1人用) 3,950円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 830円(税込)

11/10 月 **鶏肉と春雨の洋風炒め** & **鮭フライ 美幌峠牧場生乳で作ったホワイトソースがけ**

- もやしとチンゲン菜の豆腐そぼろ
- シャキシャキごぼうサラダ
- 昆布豆

11/11 火 **黒酢酢豚** & **白身魚の西京焼き**

- こうや豆腐とキャベツの甜麺醬(テンメンジャン)炒め
- ブロッコリーと玉子のサラダ
- 大根と人参の煮物

11/12 水 **豆腐ハンバーグ** & **あさりと鶏肉の和風ソース**

- 玉子といんげんの炒め物
- 人参の粒マスタードサラダ
- もやしと高菜のソテー

11/13 木 **エビフライ&アジフライ** & **有機きく芋使用!豚肉のひじき炒め スナッPEndウ添え**

- 花野菜のコールスローサラダ
- 蓮根の真砂和え
- ほうれん草のだし煮

11/14 金 **鶏肉の照り焼き 卵黄ソース** & **サワラの白醤油焼き**

- なすの南蛮風
- とうもろこしの白和え
- いんげんとツナのナムル

献立紹介 ④カ賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

「加賀屋」ロゴがついた日の文字の色を変えたお料理には、石川県和倉温泉の老舗旅館加賀屋総料理長監修の白だしを使用しています。この自慢の白だしのベースは「かつお・昆布・椎茸」のだし。そして隠し味に、能登において伝統的な発酵食品として愛されている「いしる」がブレンドされています。

まごころ手鞠

日替わり5日間コース(1人用) 2,950円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 630円(税込)

11/10 月 **おすすすめ** ④カ賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

11/11 火 **白身魚フライ 具沢山タルタルソース**

- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- 昆布煮

11/12 水 **豚肉と玉ねぎの焼肉風**

- さつま芋の煮物
- ほうれん草と大根のぬた和え
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

11/13 木 **国産イワシの生姜煮**

- 筑前煮
- 春雨と野菜のバター醤油炒め
- わかめとねぎのナムル

11/14 金 **コーンクリームコロッケ**

- 豚肉と白菜のとりー煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんのごま和え

ワタミファーム 紹介 有機きく芋使用!豚肉のひじき炒め スナッPEndウ添え

ワタミファームで採れた有機きく芋を使用した、シャキシャキとした食感を楽しめるメニューです。

まごころおかず まごころダブル

まごころ小箱

日替わり5日間コース(1人用) 3,100円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 660円(税込)

11/10 月 **おすすすめ** ④カ賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

- 白飯
- こうや豆腐と人参の炊き合わせ
- キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

11/11 火 **白身魚フライ 具沢山タルタルソース**

- 白飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりポテトビーンズ
- 昆布煮

11/12 水 **豚肉と玉ねぎの焼肉風**

- 白飯
- さつま芋の煮物
- ほうれん草と大根のぬた和え
- 白菜と薄揚げのお浸し

11/13 木 **銀ヒラスの西京焼き**

- 白飯
- 筑前煮
- 春雨と野菜のバター醤油炒め
- わかめとツナの和え物

11/14 金 **甘エビ入りクリームコロッケ**

- 白飯
- 豚肉と白菜のとりー煮
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんと人参のお浸し

まごころ小箱四

日替わり5日間コース(1人用) 2,350円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 470円(税込)

11/10 月 **おすすすめ** ④カ賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

- 白飯
- キャベツとかまぼこの生姜マヨサラダ
- ブロッコリーのごま和え

11/11 火 **白身魚フライ 具沢山タルタルソース**

- 白飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 昆布煮

11/12 水 **豚肉と玉ねぎの焼肉風**

- 白飯
- ほうれん草と大根のぬた和え
- 白菜と薄揚げのお浸し

11/13 木 **銀ヒラスの西京焼き**

- 白飯
- 筑前煮
- わかめとツナの和え物

11/14 金 **甘エビ入りクリームコロッケ**

- 白飯
- 蒸し鶏とブロッコリーのおかか和え
- いんげんと人参のお浸し

WEBアンケート 毎日のお客さまの率直なお声をお待ちしております!

こちらから! 毎月抽選で100名さまにQUOカードpay 500円分プレゼント

11/14金 **グランドフルーツショート**

ちょこっと特別デー

ムースにスポンジ、果肉入りの苺ジュレ、ホイップクリームを重ね、りんごなどのフルーツも入り、盛りだくさん!

390円(税込) ※グレープフルーツ入り

おすすめ! まごころ朝ごはん

日替わり5日間コース(1人用) 1,600円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 320円(税込)

お届け日 朝食

- 11/10 月 ミートグラタン
- 11/11 火 サーモンの塩焼き 大根おろし添え
- 11/12 水 お豆腐がんも
- 11/13 木 国産りんご使用! 豚肉のおろしりんごソース
- 11/14 金 チーズオムレツ&野菜オムレツ

プラス1品シリーズ まごころランチ

日替わり5日間コース(1人用) 2,150円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 430円(税込)

- 11/10 月 豚肉の麻婆ソース炒め
- 11/11 火 ハンバーグ 葉大根入りおろしソース
- 11/12 水 牛肉とこうや豆腐の甘辛煮
- 11/13 木 鶏肉のねぎ塩だれ
- 11/14 金 エビカツ ソース&マヨネーズ

野菜を食べる健康習慣 まごころダブル

日替わり5日間コース(1人用) 1,600円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 320円(税込)

- 11/10 月 チンゲン菜と椎茸の中華味噌
- 11/11 火 白菜と絹揚げの山椒風味
- 11/12 水 こうや豆腐のカレー風味
- 11/13 木 南瓜と蓮根の温サラダ
- 11/14 金 もやしと人参の塩昆布おかか和え

サラダを食べる健康習慣 まごころ手鞠

日替わり5日間コース(1人用) 1,850円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 370円(税込)

- 11/10 月 紫野菜のドライいちじくサラダ
- 11/11 火 白菜と塩昆布のサラダ
- 11/12 水 水菜とサラダチキンの棒棒鶏風サラダ
- 11/13 木 枝豆とコーンのサラダ
- 11/14 金 ちりめんじゃこと海藻のグリーンサラダ

フルーツを食べる健康習慣 まごころ小箱

日替わり5日間コース(1人用) 1,850円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 370円(税込)

- 11/10 月 メロン・りんご
- 11/11 火 バイン・メロン
- 11/12 水 メロン・ぶどう
- 11/13 木 バイン・オレンジ・グレープフルーツ
- 11/14 金 りんご・バイン

ちょこっとスイーツ まごころ小箱四

日替わり5日間コース(1人用) 1,600円(税込) 曜日を选べるコース(1食あたり) 320円(税込)

- 11/10 月 ごちそう果実 桃とマンゴーのケーキ
- 11/11 月 しあわせフレプリン
- 11/12 月 キャラメル サンドパフェ
- 11/13 月 モンブラン プリンアラモード
- 11/14 金 グランドフルーツショート