



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

1/26 (火) リニューアル やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー)
●マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て
●ひじきと豆腐のマヨサラダ
●人参と玉子の炒め物
●ブロッコリーのおかか和え



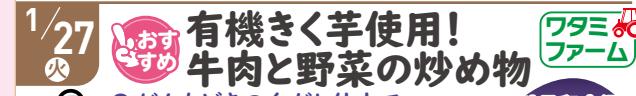
日替わり5日間コース(1人用) 3,550円 (税込) 曜日を選べるコース(1食あたり) 750円

1/26 (火) サバの味噌煮
●白飯
●豚肉じやが
●いんげんとコーンのマヨサラダ
●キャベツと高菜の炒め物

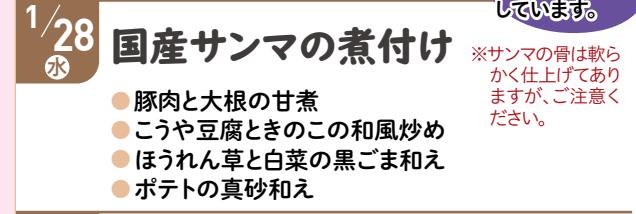


日替わり5日間コース(1人用) 3,950円 (税込) 曜日を選べるコース(1食あたり) 830円

1/26 (火) リニューアル やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー) & あさりと野菜のピーフン炒め
●ひじきと豆腐のマヨサラダ
●人参と玉子の炒め物
●ブロッコリーのおかか和え



1/27 (水) がんもどきの白だし仕立て
●カリフラワーの炒め物
●わかめとキャベツのナムル
●大根と人参の煮物

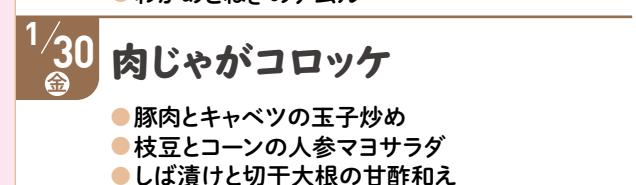


※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

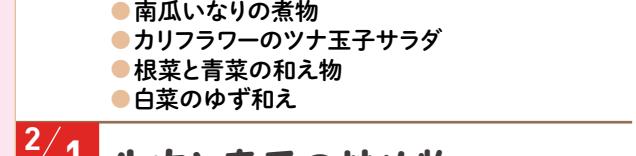
●豚肉と大根の甘煮
●こうや豆腐ときのこの和風炒め
●ほうれん草と白菜の黒ごまあえ
●ボテの真砂和え

●オムレツ 中華風ホワイトソースがけ

●いんげんとごぼうの卵の花

●角切りチーズとキャベツのサラダ

●わかめとねぎのナムル



●豚肉とキャベツの玉子炒め

●枝豆とコーンの人参マヨサラダ

●根菜と青菜の和え物

●白菜のゆず和え

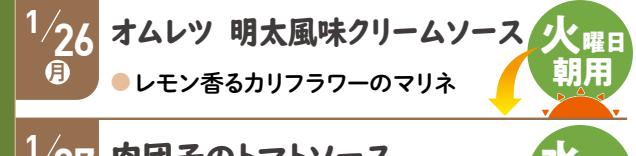


●南瓜いなりの煮物

●カリフラワーのツナ玉子サラダ

●根菜と青菜の和え物

●白菜のゆず和え



●鶏肉と野菜のカレー炒め

●なすのそぼろあん

●キャベツとかぼこの生姜マヨサラダ

●もやしと高菜のソテー

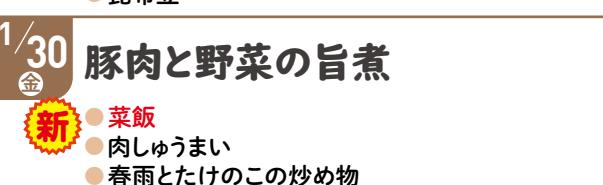


1/27 (水) 石川県和倉温泉の老舗旅館加賀屋総料理長監修の白だしを使用しています

●ツナマヨ飯
●なすの南蛮風
●豆の白和え
●春菊と薄揚げの和え物



※さまざまな食材のうま味をかけ合わせた「わたみのかさねだし」を使用

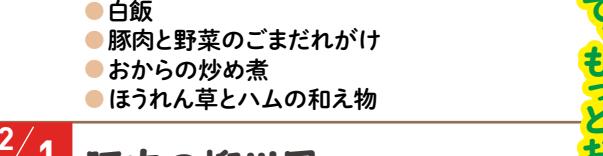
●白飯
●三色いなりの煮物
●彩り野菜とツナの玉子和え
●大根のナムル

●白飯

●揚げじやが芋のキーマカレーソース

●ほうれん草とコーンのサラダ

●昆布豆



●菜飯

●肉しゅうまい

●春雨とたけのこの炒め物

●切干大根のもろみ生姜煮

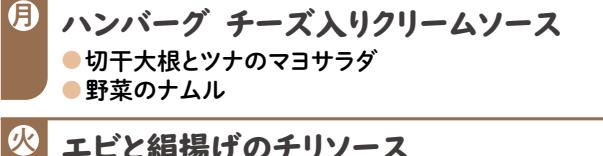


●白飯

●豚肉と野菜のごまだれがけ

●おかの炒め煮

●ほうれん草とハムの和え物



●白飯

●すり身団子と野菜の炊き合わせ

●ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え

●枝豆のおかか和え



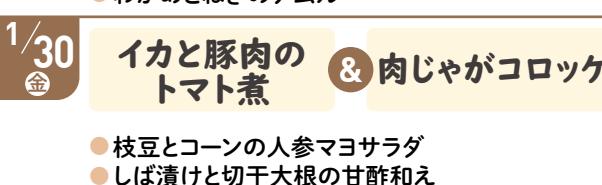
1/27 (水) ワタミファーム 有機きく芋使用! 牛肉と野菜の炒め物 & アジの塩こうじ焼き

●カリフラワーの炒め物
●わかめとキャベツのナムル
●大根と人参の煮物



※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

●白飯
●三色いなりの煮物
●彩り野菜とツナの玉子和え
●大根のナムル

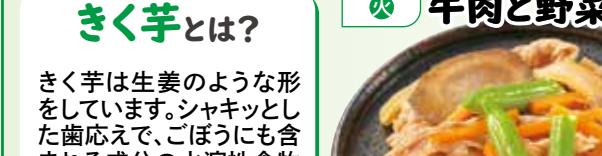


●白飯

●揚げじやが芋のキーマカレーソース

●ほうれん草とコーンのサラダ

●昆布豆



●白飯

●枝豆とコーンの人参マヨサラダ

●しば漬けと切干大根の甘酢和え

●小松菜と薄揚げのお浸し

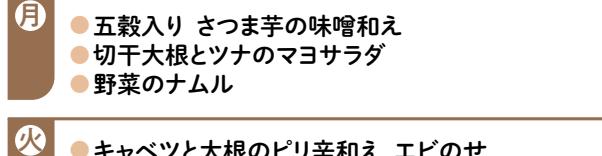


●白飯

●豚肉と野菜のごまだれがけ

●おかの炒め煮

●ほうれん草とハムの和え物



●白飯

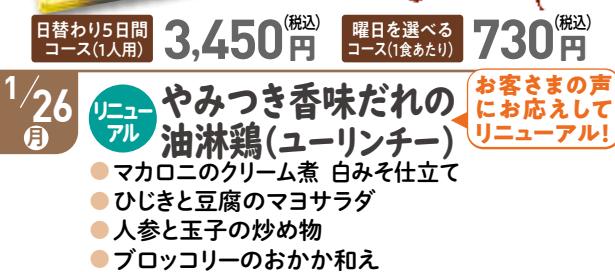
●すり身団子と野菜の炊き合わせ

●ほうれん草と蒸し鶏のおろし和え

●枝豆のおかか和え

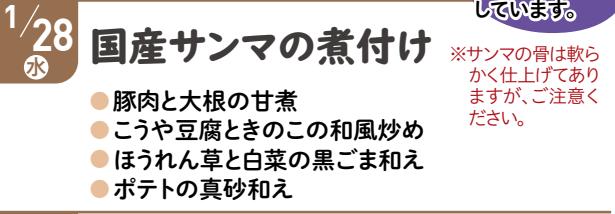
◎栄養成分値、アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」に
お申付けください。◎祝日のある週は日替わり5日間コースの価格が変わります。

「週間献立表」は取り外して
お使いください。



1/26 (火) リニューアル やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー)
●お客様の声にお応えしてリニューアル!

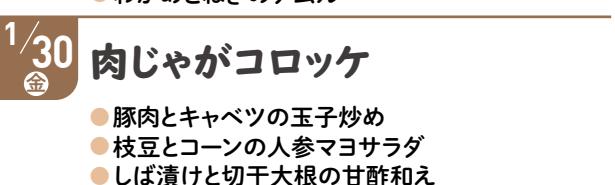
●マカロニのクリーム煮 白みそ仕立て
●ひじきと豆腐のマヨサラダ
●人参と玉子の炒め物
●ブロッコリーのおかか和え



※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

※サンマの骨は軟らかく仕上げてあります

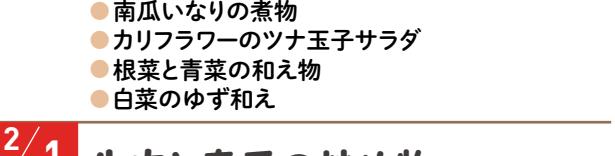
●豚肉と大根の甘煮
●こうや豆腐ときのこの和風炒め
●ほうれん草と白菜の黒ごまあえ
●ボテの真砂和え

●オムレツ 中華風ホワイトソースがけ

●いんげんとごぼうの卵の花

●角切りチーズとキャベツのサラダ

●わかめとねぎのナムル



●豚肉とキャベツの玉子炒め

●枝豆とコーンの人参マヨサラダ

●根菜と青菜の和え物

●白菜のゆず和え

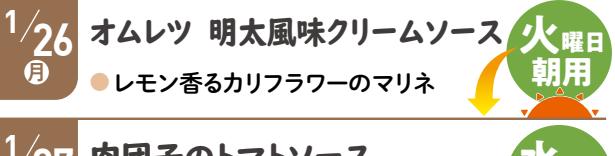


●南瓜いなりの煮物

●カリフラワーのツナ玉子サラダ

●根菜と青菜の和え物

●白菜のゆず和え



●鶏肉と野菜のカレー炒め

●なすのそぼろあん

●キャベツとかぼこの生姜マヨサラダ

●もやしと高菜のソテー



1/26 (火) リニューアル やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー) & あさりと野菜のピーフン炒め

●ひじきと豆腐のマヨサラダ
●人参と玉子の炒め物
●ブロッコリーのおかか和え



●お客様の声にお応えし満足感アップ! タレがポイント。

●白飯
●豚肉じやが
●いんげんとコーンのマヨサラダ
●キャベツと高菜の炒め物



●白飯

●豚肉じやが

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●キャベツと高菜の炒め物



●白飯

●豚肉じやが

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●キャベツと高菜の炒め物



●白飯

●豚肉じやが

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●キャベツと高菜の炒め物



●白飯

●豚肉じやが

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●キャベツと高菜の炒め物



1/26 (火) リニューアル やみつき香味だれの油淋鶏(ユーリンチー) & あさりと野菜のピーフン炒め

●ひじきと豆腐のマヨサラダ
●人参と玉子の炒め物
●ブロッコリーのおかか和え

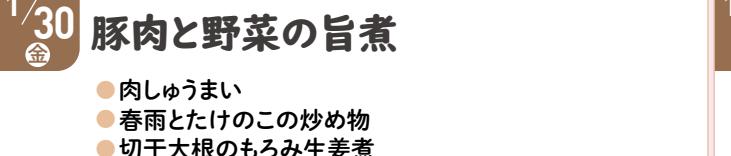


●白飯

●豚肉じやが

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●キャベツと高菜の炒め物

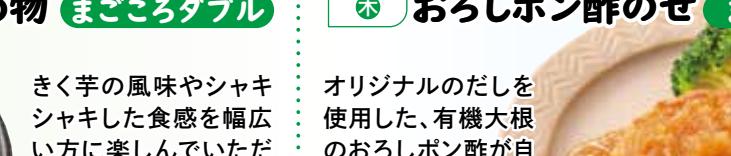


●白飯

●豚肉じやが

●いんげんとコーンのマヨサラダ

●キャベツと高菜の炒め物



●白飯

●豚肉じやが