



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(食あたり) 730円(税込)

3/2 (火) おすすめ 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
- 昆布煮

3/3 (水) 黒酢酢豚

- 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

3/4 (木) 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

3/5 (金) 有機きく芋使用!豚肉のひじき炒めスナップエンドウ添え

- 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

3/6 (土) サワラの白醤油焼き

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

3/7 (日) 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

3/8 (月) 牛肉と根菜の照り煮

- 肉しゃうまい
- きのこと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



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(食あたり) 750円(税込)

3/2 (火) ④カロ賀屋 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

3/3 (水) 白身魚フライ 具沢山タルタルソース

- 赤かぶ青菜ぶりかけご飯
- 豚肉と野菜の炒め物
- 青のりボテビーンズ
- 昆布煮

3/4 (木) 豚肉と玉ねぎの焼肉風

- 白飯
- さつま芋の煮物
- ほうれん草ともやしの味噌和え
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

3/5 (金) 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

北海道産のどうもろこしの甘みがおいしい一品です。

3/6 (土) コーンクリームコロッケ

- 味噌そぼろご飯
- 豚肉と白菜のとろり煮
- 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

3/7 (日) 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

3/8 (月) 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



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(食あたり) 830円(税込)

3/2 (火) 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
- 昆布煮

3/3 (水) 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

3/4 (木) 豆腐ハンバーグ & あさりと鶏肉の野菜和風あん

- 玉子といんげんの炒め物
- 人参の粒マスタードサラダ
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

3/5 (金) 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プエンドウ添え

- 白飯
- 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

3/6 (土) 鶏肉の照り焼き & サワラの白醤油焼き

- なすの南蛮風
- どうもろこしの白和え
- いんげんのごま和え
- いんげんとツナのナムル

◎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、「まごろスタッフ」にお申し付けください。◎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。

ご感想を大募集!

WEBアンケート

お客様の献立に対する率直なお待ちしております!



毎月抽選で100名さまにQUOカードpay 500円分プレゼント♪



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

3/2 (火) ④カロ賀屋 白だし香る 牛肉じゃが

- こうや豆腐と人参の炊き合せ
- 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

3/3 (水) 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
- 青のりボテビーンズ
- 昆布煮

3/4 (木) 豚肉と玉ねぎの焼肉風

- さつま芋の煮物
- ほうれん草ともやしの味噌和え
- チンゲン菜と薄揚げの和え物

3/5 (金) 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

3/6 (土) ゴーンクリームコロッケ

- 豚肉と白菜のとろり煮
- 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



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

3/2 (火) ④カロ賀屋 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

3/3 (水) 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
- 青のりボテビーンズ
- 昆布煮

3/4 (木) 豚肉と玉ねぎの焼肉風

- 白飯
- さつま芋の煮物
- ほうれん草ともやしの味噌和え
- 白菜と薄揚げのお浸し

3/5 (金) 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

3/6 (土) 甘エビ入りクリームコロッケ

- 白飯
- 豚肉と白菜のとろり煮
- 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



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

3/2 (火) ④カロ賀屋 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

3/3 (水) 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

3/4 (木) 豚肉と玉ねぎの焼肉風

- 白飯
- ほうれん草の味噌和え
- 白菜と薄揚げのお浸し

3/5 (金) 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

3/6 (土) 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

献立紹介

まごろ御膳 まごろ手鞠

カロ賀屋

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總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」のたれ。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る「いしる」がブレンドされています。

ミルクの日のミルク時間*

3月6日9時はミルクの時間♪



※商品にリボンは付いておりません。

*(一社)中央酪農会議が(一社)日本記念日協会を通して制定



3/3 桜もちパフェ 桜風味のムースに、桜風味の道明寺。



曜日を選んで注文できます

1個(税込) 320円

単品ではご注文できません。お弁当、お惣菜、キット類と一緒にご注文ください。※土日・祝日お届けはありません。

3/2 (月) プリンアラモード

3/3 (火) 桜もちパフェ

3/4 (水) ごちそう果実たっぷり白桃パフェ

3/5 (木) 桃のクリームあんみつ

3/6 (金) パフェびより ピーチ

*容器サイズ:80×80×105mm
●スプーン・フォークは付属していません。●お召し上がりやすい場合は冷蔵庫で保管してください。●消費期限は商品パッケージをご確認ください。

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

お届け日

3/2 (火) ミートグラタン

- 紫キャベツのコールスローサラダ
- ワタミファームの有機大根使用

3/3 (水) 赤魚のみりん焼き 大根おろし添え

- さつまいもといんげんの甘辛和え

3/4 (木) お豆腐がんも

- 蒸し鶏とブロッコリーのマヨサラダ

3/5 (金) 国産りんご使用!豚肉のおろしりんごソース

- 切干大根の青じそサラダ

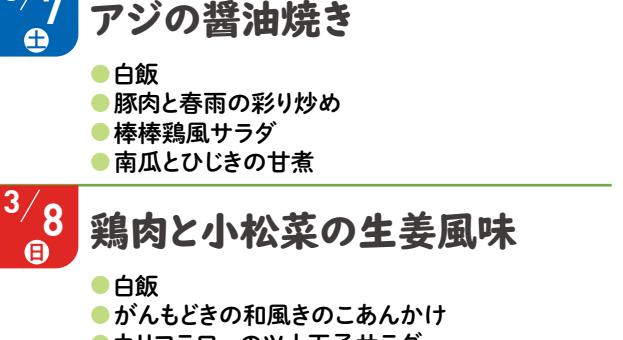
3/6 (土) チーズオムレツ&野菜オムレツ

- 野菜のトマト煮

●月曜日～金曜日の各日、翌日分の朝食をお届けします。

※密封性の高い容器のため必ずフタをざして電子レンジで温めてください。

●召し上がりの際は、よく噛んでのどに詰まらせないようご注意ください。●肉類や魚介類は骨に注意して召し上がってください。●加熱後、ソースまたはスープが高温になりますのでやけにご注意ください。●卵、豆類、肉類、魚介類などの食材は電子レンジの過熱により破裂の恐れがありますのでご注意ください。調味料等の小袋は、必ず取り出してください。●電子レンジで温めてください。



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