

夕食献立表（2020年8月）



◆感染拡大防止のため各回30分間の2部制になります。

①17:30～18:00(定員12名) ②18:30～19:00(定員4名)

ご予約時に上記時間の選択が必要になります。ご予約時間厳守でお願いします。

ご予約時間の枠を超えて来館された場合はキャンセル扱いになることがありますのでご了承下さい。

夕食は**400円**で召し上がれます。当日の午後2時までに、お電話又は直接受付にお申込みください。

キャンセルする場合、出来るだけ午後2時までにご連絡下さい。

午後2時以降のキャンセルは、キャンセル料として当日の夕食代金(400円)をいただきます。

日	曜	主 菜	副 菜	ご飯	汁物
1	土	白身魚のムニエル	夏野菜のソテー	ご飯	スープ
2	日	夕 食 お 休 み			
3	月	スタミナ丼(豚肉)	変わり冷奴		みそ汁
4	火	冷やし豆乳明太うどん・かぼちゃの煮物・デザート			
5	水	休 館 日			
6	木	お魚定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
7	金	ハンバーグ	切り昆布の煮物	ご飯	みそ汁
8	土	ゆで鶏のネギソース	グリーンサラダ	ピラフ	スープ
9	日	夕 食 お 休 み			
10	月	あんかけ焼きそば(硬い麺)	水餃子		スープ
11	火	味噌とんかつ	ポテトサラダ	ご飯	みそ汁
12	水	休 館 日			
13	木	まぐろ&サーモンたたき丼	がんもどきの煮物		みそ汁
14	金	冷やし中華(醤油だれ)	しゅうまい		スープ
15	土	さばの味噌煮	野菜の柚子胡椒あえ	ご飯	お吸い物
16	日	夕 食 お 休 み			
17	月	ハヤシライス(牛肉)	シーザーサラダ		スープ
18	火	あさりと大葉の和風スパゲティー	ポテトのチーズ焼き		スープ
19	水	休 館 日			
20	木	豚肉の生姜焼き	大豆とひじきの煮物	ご飯	みそ汁
21	金	天丼	冷やし茶わん蒸し		みそ汁
22	土	焼き魚定食(本日おすすめの焼き魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
23	日	夕 食 お 休 み			
24	月	オムライス	ビーンズサラダ		スープ
25	火	豚しゃぶサラダうどん	野菜の煮物		みそ汁
26	水	休 館 日			
27	木	三色丼(鮭そぼろ)	白和え		みそ汁
28	金	冷たいそば・ちくわの天ぷら・焼きおにぎり			
29	土	ポークソテー	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
30	日	夕 食 お 休 み			
31	月	豆とひき肉のカレーライス(キーマ風)	温玉サラダ		スープ

※魚メニューは当日の買い物状況により変更することがあります。あらかじめご了承下さい。