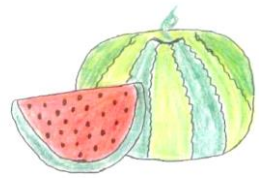


夕食献立表（2021年8月）



◆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。ご予約時間厳守をお願いします

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	日	休 館 日			
2	月	豚肉の生姜焼き	みそ田楽	ご飯	お吸い物
3	火	炊き込みご飯(ホタテ)・根菜の煮物・おひたし・汁物			
4	水	ツナとトマトの冷製スパゲティー	ジャーマンポテト	／	スープ
5	木	お楽しみワンプレート(鶏のから揚げ・ポテトサラダ・サンドイッチ・スープ)			
6	金	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
7	土	夕 食 お 休 み			
8	日	休 館 日			
9	月	親子丼	夏野菜の酢の物	／	みそ汁
10	火	ミックスグリル(ハンバーグ・豚肉・鶏肉)・スパゲティーサラダ・ご飯・みそ汁			
11	水	魚の南蛮漬け	芋のそぼろ煮	ご飯	みそ汁
12	木	昔ながらのカレーライス(豚肉)	おまかせサラダ	／	スープ
13	金	韓国風冷麺・チヂミ(韓国風お好み焼き)・デザート			
14	土	夕 食 お 休 み			
15	日	休 館 日			
16	月	まぐろ&サーモンのたたき丼	がんもどきの煮物	／	みそ汁
17	火	夏祭り風ワンプレート(ソース焼きそば・フランクフルト・スープ・チョコバナナ)			
18	水	ミックスフライ	マカロニサラダ	ご飯	みそ汁
19	木	和風ハンバーグ	切り昆布の煮物	ご飯	みそ汁
20	金	冷やし豆乳坦々うどん・かぼちゃの煮物・デザート			
21	土	夕 食 お 休 み			
22	日	休 館 日			
23	月	ビビンバ丼(牛肉)	豆腐のサラダ	／	みそ汁
24	火	おさかな定食(本日おすすめの魚料理・副菜・ご飯・汁物)			
25	水	ジャージャー麺	海老しゅうまい	／	スープ
26	木	カツカレーライス	ミニサラダ	／	みそ汁
27	金	鶏肉の甘辛焼き(ヤンニョムチキン)	ナムル	ご飯	スープ
28	土	夕 食 お 休 み			
29	日	休 館 日			
30	月	麻婆豆腐	春雨サラダ	ご飯	みそ汁
31	火	冷たい二色そば・天ぷら・焼きおにぎり			

※食物アレルギーのある方はご自身での安全確認をお願いします。使用食材が不明な時はスタッフまでお問い合わせください。