

# 夕食献立表(2024年10月)

☎予約電話: 045-842-6300

- 食事時間: 1部→17:30~18:00(定員12名)  
2部→18:30~19:00(定員6名)
- 値段: 400円
- 予約時間: 前日9:00~20:00と当日9:00~14:00
- キャンセル: 当日14:00まで。  
※それ以降のキャンセルは400円を頂きます。

おねがい



★夕食サービス時は、飲食物の持ち込みはご遠慮下さい。麦茶のお代わりは自由です。食後、丸テーブルでの飲食はOKです。



日	曜	主菜	副菜	ご飯	汁物
1	火	かに玉	春雨サラダ	ご飯	汁物
2	水	焼き魚定食(さば塩焼・ちくわの磯辺揚げ&さつま芋天・漬物・ご飯・汁物)			
3	木	あんかけ焼きそば(パリパリ麺)	しゅうまい		汁物
4	金	豚肉の生姜焼き	ひじきの五目煮	ご飯	汁物
5	土	夕食お休み			
6	日	休館日			
7	月	中華定食(醤油ラーメン・チャーハン・ぎょうざ・デザート)			
8	火	魚の南蛮漬け	かぼちゃとちくわの煮物	ご飯	汁物
9	水	みそとんかつ	マカロニサラダ	ご飯	汁物
10	木	ハヤシライス	シーザーサラダ		汁物
11	金	揚げ鶏の甘辛ねぎソース(油淋鶏)	ナムル	ご飯	汁物
12	土	夕食お休み			
13	日	休館日			
14	月	スパゲティミートソース	ビーンズサラダ		汁物
15	火	スタミナ炒め(豚肉)	豆腐のあえ物	ご飯	汁物
16	水	栗おこわ・鶏肉と根菜の煮物・漬物・汁物			
17	木	魚の甘酢あんかけ	秋野菜のごまマヨあえ	ご飯	汁物
18	金	鶏となすのみぞれ煮	だし巻き玉子&板わさ	ご飯	汁物
19	土	夕食お休み			
20	日	休館日			
21	月	彩りねぎとろ丼	芋のそぼろ煮		汁物
22	火	魚のムニエル(カレー風味)	焼き野菜	ご飯	汁物
23	水	鶏の竜田揚げ	スパゲティサラダ	ご飯	汁物
24	木	昔ながらのカレーライス(豚肉)	おまかせサラダ		汁物
25	金	肉うどん(温)・キューちく&チーちく・ミニゆかりご飯			
26	土	夕食お休み			
27	日	休館日			
28	月	豚キムチ炒め	豆腐サラダ	ご飯	汁物
29	火	デミ玉ハンバーグライス	秋野菜のマスタードあえ		汁物
30	水	おでん	もずく酢	ご飯	汁物
31	木	三色そぼろ丼(鮭)	焼き豆腐の含め煮		汁物

※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。