

夕食献立表(2025年4月)

☎予約電話:045-842-6300

- 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/500円** ★メニューによって異なります
- 予 約: 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実費を頂きます。

★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	魚のムニエル	肉じゃが	ご飯	汁物
2	水	 【500円の日】 かつカレーライス・季節のサラダ・汁物・デザート			
3	木	蒸し鶏のピリ辛ネギソース(カオマンガイ)	グリーンサラダ	ピラフ	汁物
4	金	かも南蛮(日本そば)・厚揚げのねぎ味噌焼き・板わさ			
5	土	夕食お休み			
6	日	休 館 日			
7	月	ざるラーメン	春巻き		汁物
8	火	ルーロー飯(台湾風豚角煮丼)	チョレギサラダ		汁物
9	水	もつ味噌炒め	冷ややっこ	ご飯	汁物
10	木	春野菜のピリ辛トマトスパゲティ	ガーリックトースト		汁物
11	金	かに玉	春雨サラダ	ご飯	汁物
12	土	夕食お休み			
13	日	休 館 日			
14	月	韓国風ピリ辛そうめん(ビビン麺)	にらチヂミ		汁物
15	火	さばのみそ煮	根菜とちくわの五目きんぴら	ご飯	汁物
16	水	 【500円の日】 ミックスグリル(チキン・ジャンボフランクなど)・ナポリタン・汁物・デザート			
17	木	春の豆(グリーンピース)ご飯・鶏とタケノコの煮物・おひたし・汁物			
18	金	豆乳担々うどん	肉団子		
19	土	夕食お休み			
20	日	休 館 日			
21	月	麻婆豆腐麺(汁なし中華麺)	しゅうまい		汁物
22	火	オムライス	おまかせサラダ		汁物
23	水	焼き魚定食(さばの塩焼き・白和え・豚汁・ご飯)			
24	木	エスニックプレート(タンドリーチキン・タイ風焼きそば・ミニサラダ)・汁物			
25	金	ねばとろ丼(ねぎとろ・おくら・納豆など)	みそ田楽(こんにゃく&焼き豆腐)		汁物
26	土	夕食お休み			
27	日	休 館 日			
28	月	 【500円の日】 鶏のから揚げ・豆腐サラダ・ご飯・汁物			
29	火	洋風プレート(ハンバーグ・ミートスパゲティ・ミニサラダ)・汁物			
30	水	豚キムチ炒め	切り干し大根の煮物	ご飯	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。
※仕入れの都合により、メニューが変更となる場合があります。