

3月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた



贅沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※贅沢弁当のみ



季節にちなんだプレミアムメニュー。デザート付きです。



魅力的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。

📷マークは写真で紹介しているメニューです。

月	火	水	木	金
<p>3</p> <p>左◎ 豚肉のスタミナ炒め・キムチ風野菜添え さっぱり大葉入り鶏つみれ・照焼きソース ちくわ磯辺揚げ 切干大根煮 パジルマカロニサラダ</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ ～特製タルタル添え～</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>4</p> <p>Premium ひなまつりにちなんで</p> <p>左◎ 牛ハラミカツ・味噌デミグラスソース 合鴨と桃色明太の和風里芋マッシュ あさり和小松菜の煮浸し 山菜とこんにやくの山椒おろしサラダ 春のかぼち 桜館のまんなん大福</p> <p>右◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右◎ 蒸し鶏ときゅうりの麻辣(マラー)中華ソース</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>5</p> <p>ふりかけ</p> <p>左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース ごま油香る! 塩じゃがコロッケ ツナと彩り野菜のカレーチャプチェ Wコーンの豆乳クリーム煮 カリフラワーとブロッコリーの梅サラダ</p> <p>右◎ 黒毛和牛のすき焼き 右◎ ナッツおかかのふりかけご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>6</p> <p>さかなの日</p> <p>左◎ 海老カツ・ソース アブラカレイ・四川風麻婆そばろあん きんぴられんこん カニカマ入り! かぶとチンゲン菜の炒め煮 かぼちやと彩りお豆のマヨサラダ</p> <p>右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右◎ イタリア産マロン使用のマロンケーキ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>7</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ お肉屋さんのビーフ入りメンチカツ 鶏肉の八幡巻(やわたまき) 高野豆腐と玉子の煮物 紅芯大根と人参のマリネ 店主おすすめ!品</p> <p>右◎ 広島県産タラのクリームコロッケ・権竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ/ツナカレー混ぜご飯</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>10</p> <p>左◎ やみつき! 鶏唐揚げの旨辛ダレ お楽しみの!品 銚子名物カレーボール ひじき煮 ポテトサラダ</p> <p>右◎ 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>11</p> <p>全国ご当地グルメフェア</p> <p>長崎県 青森県</p> <p>左◎ ビーフ入りハンバーグ・佐世保レモンステーキ風 津軽名物! いがめんち(イカメンチカツ) 名古屋めし 花がんと大根で～味噌おでん～ 群馬郷土料理 こんにやくの白和え オクラと山芋の青じそ風味・山形だし仕立て</p> <p>右◎ 海老のチリソース煮 右◎ アップル&ピーチケーキ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>12</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ しっとりチキン・甘辛ピーナッツ 北海道産サーモンフライ・オーロラソース 干し豆腐と高菜の柚子胡椒和え おまかせの副菜 白菜漬とわかめのポン酢ジュレ和え</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タン・ネギポン酢ジュレがけ 右◎ 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>13</p> <p>左◎ 黒酢の酢豚 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 鶏肉のさつま揚げ・和風あん 豆もやしと春雨の黒ごま和え 里芋としば漬の和風ポテサラ</p> <p>右◎ 国産牡蠣フライ ～マスタードマヨソース～</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>14</p> <p>Premium ホワイトデー</p> <p>左◎ フライドチキン・パジルポテマヨソース 左◎ 月見ハンバーグ・チーズフォンデュ風ソース きのこブロッコリーのアヒージョ風 玉子と野菜のミモザサラダ 北海道産クリームのホワイトロールケーキ</p> <p>右◎ 牛ハラの生焼き</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>17</p> <p>左◎ 鶏肉と野菜の旨辛生姜炒め ぷりっとエビイカ海鮮カツ・チリマヨ 京風卯の花～おからと野菜煮～ 切干大根煮 かぶと赤パプリカの柚子サラダ</p> <p>右◎ 桜もち豚のハンバーグ お出汁餡</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>18</p> <p>左◎ とろとろ牛すじ入りコク旨トマトシチュー 鱈(たら)の油淋鶏(ユリチン)ソース～香味甘酢ダレ～ タコ入り! 海鮮チヂミ 食物繊維豊富! お豆とひじきのごま和え マカロニサラダ</p> <p>右◎ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 右◎ 穴子ときゅうりの酢の物</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>19</p> <p>Special</p> <p>左◎ オマール海老のビスク風コロッケ 合鴨と昆布の和風山椒煮 野菜もたっふり揚げ餃子 豆もやしとこんにやくのナムル 白菜漬とコーンのもろみ醤油サラダ</p> <p>右◎ 黒糖ローストポークトリュフソース 右◎ とちおとめ梅とブルーベリーケーキ</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>20</p> <p>店休日</p>	<p>21</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 豚肉と春雨の旨塩炒め 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 麦みそ大根ときゅうりのパリパリ和え 店主おすすめ!品</p> <p>右◎ なめらかクリームのカニ爪フライトマトキャベツ 右◎ 海老ピラフ風混ぜご飯</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>24</p> <p>左◎ 北海道産玉葱&牛乳使用! ベーコンのオニオンクリームコロッケ 鶏竜田と彩り野菜の柚子胡椒ダレ 春キャベツの練り天 鮭とわかめのサクサク醤油炒め ポテトサラダ</p> <p>右◎ 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>25</p> <p>懐かしの喫茶フェア</p> <p>左◎ 海老フライ・マスタードマヨネーズ 喫茶店のコク旨キーマカレー ニョッキでナポリタン風 さつまいもの塩レモンマッシュ カラフル野菜サラダ</p> <p>右◎ 黒毛和牛薄切り肉の ステーキ風トリュフオニオンソース</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>26</p> <p>混ぜご飯</p> <p>左◎ デミグラス煮込みハンバーグ・パジルパスタ添え お楽しみの揚げ物 大阪名物! たこ焼き ひじき煮 オクラと高菜の中華サラダ</p> <p>右◎ 国産牡蠣フライ～玉子たっぷりタルタル添え～ 右◎ 鮭と枝豆の青じそ風味のさっぱり混ぜご飯</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>27</p> <p>瀬戸内レモン</p> <p>左◎ 瀬戸内レモン香る! チキン回鍋肉(ホイコーロ) ごろっと枝豆コロッケ 黒胡椒香る! ハムステーキ 大根炊き風生姜昆布煮 白菜漬と水菜の青じそサラダ</p> <p>右◎ 鱈(たら)のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>28</p> <p>Special</p> <p>左◎ さっぱり! チキン竜田おろし煮仕立て 左◎ 鱈(たら)の菜種(なたね)焼き風～玉子入りマスタードソース～ ミートボールトマト煮込み しいたけの旨辛炒め 姫皮竹の子と野菜菜のサラダ</p> <p>右◎ 仙台名物 牛タンの ネギ味噌炒め 山芋添え</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>31</p> <p>山菜(331)の日</p> <p>ふりかけ</p> <p>左◎ 旨辛豚と山菜のオイスター炒め 白身魚フライ・昆布ポン酢ジュレ 高野豆腐の麻婆中華あん おまかせの副菜 マカロニサラダ</p> <p>右◎ 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～ 右◎ 醤油ごまおかかふりかけご飯</p> <p>贅沢弁当</p>				

Premium 14日

ホワイトデー
ホワイトデーは、バレンタインデーのプレゼントにお返しを贈る、日本生まれのイベント。パジルポテマヨソース、チーズフォンデュ風ソースと、メインとサブメインのソースはイベント名にちなんだホワイトカラーで、デザートも濃厚クリームの真っ白ロールケーキです。

Special 19日

オマール海老の
ビスク風コロッケ

Special 28日

さっぱり!
チキン竜田おろし煮仕立て

今月のフェア 11日

全国ご当地グルメフェア
津軽名物!
いがめんち(イカメンチカツ)

ビーフ入りハンバーグ・
佐世保レモンステーキ風

全国津々浦々、定番から珍しいメニューまで、各地の郷土料理やB級グルメを集めました!

今月のフェア 25日

懐かしの喫茶フェア
喫茶店の
コク旨キーマカレー

海老フライ・
マスタードマヨネーズ

古き良き喫茶店にあるような懐かしのメニューをお弁当に。レトロ気分を満喫♪

日替わりメニューごとの栄養価についてはQRコードをご確認ください。

毎月3～7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、3/6は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。