

# 2月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

**Premium** 季節にちなんだプレミアムメニュー。デザート付きです。

**★ Special** 魅力的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。

**今月のフェア** 毎月、テーマに沿ったフェアを開催！特別なメニューに出会えるかも。

**贅沢弁当** 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

☑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>2</p> <p><b>濃厚デミグラス</b></p> <p>上☑ <b>ごろっとチキン・濃厚デミグラスソース</b> お楽しみの揚げ物 大豆ときゅうりの生姜昆布和え 切干大根煮 ポテトサラダ</p> <p>下☑ <b>なめらかクリームのカニ爪フライ</b> トマトカッパリーニ</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>3</p> <p><b>柚子胡椒</b></p> <p>上☑ <b>ガツンとジューシーメンチ・柚子胡椒ソース</b> カルシウム豊富 あじの南蛮漬け 花かんもの煮物 おまかせの副菜 玉子入り花野菜のすりおろし野菜サラダ</p> <p>下☑ <b>海老のチリソース煮</b> 明太高菜ご飯</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>4 <b>さかなの日</b></p> <p>上☑ <b>チキンとツナの豆乳トマトシチュー</b> 北海道産サーモンフライ・ソース たく入り！海鮮チヂミ ひじき入り卵の花〜カレー仕立て〜 マカロニサラダ</p> <p>下☑ <b>広島県産牡蠣フライ</b> 〜5種果汁大根おろしソース〜</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>5 <b>★ Special</b></p> <p><b>鳥取県 境港産</b></p> <p>上☑ <b>境港産紅ズワイ蟹のクリームコロッケ</b> 上☑ <b>合鴨と野菜の黒胡麻ナッツ炒め</b> 肉さつま揚げ・チリソース かぼちゃと里芋の和風マッシュ 白菜漬と人参ののりみ醤油サラダ</p> <p>下☑ <b>平田牧場 三元豚ハムのデミグラス煮込み</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>6</p> <p><b>ハンバーグ</b></p> <p>上☑ <b>ハンバーグ〜こく深い味噌の甘辛つくね風〜</b> さつま芋コロッケ 菜の花入り花形豆腐の揚げ物 カニカマ入り！きのこ野菜の黒酢パスタ 店主おすすめ一品</p> <p>下☑ <b>有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜</b> 穴子ちらし寿司</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	
<p>9</p> <p><b>ぷりぷりエビ</b></p> <p>上☑ <b>海老カツ・ソース</b> ひき肉たっぷり！スタミナチャプチェ 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ こんにゃくの和風明太和え キャベツのシーザードレッシングサラダ</p> <p>下☑ <b>肉汁の旨み溢れる絶品小籠包</b> ゆで豚ときゅうりの麻痺(マラー)中華ソース</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>10 <b>今月のフェア 肉満載フェア</b></p> <p><b>5種果汁大根おろし</b></p> <p>上☑ <b>肉屋のビーフ入りメンチ・さっぱりおろしダレ</b> 上☑ <b>さば竜田揚げ・ほろほろチャーシューあん</b> ソーセージとピーマンの洋風ソテー 肉そぼろ入り！さつま芋のマスタード和え 豆もやしと小松菜の梅サラダ</p> <p>下☑ <b>旨味熟成 若鶏の塩麹焼き</b> イタリア産マロン使用のマロンケーキ</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>11</p> <p><b>店休日</b></p>		<p>12</p> <p><b>大葉入り</b></p> <p>上☑ <b>大葉入り鶏つみれ・照焼きソース</b> 菜の花入りコロッケ きんぴられんこん ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>下☑ <b>仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレがけ</b> ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>13 <b>Premium</b> <b>バレンタインにちなんで</b></p> <p>上☑ <b>和牛入り！濃厚ビーフシチューコロッケ</b> 上☑ <b>チーズハンバーグ・オニオンソース〜さつま芋サラダ添え〜</b> 鮭入り青菜ときのこのペペロン炒め 紅芯大根入りカラフルマヨサラダ チョコレートロールケーキ</p> <p>下☑ <b>黒糖ローストポークトリュフソース</b> 青菜と湯葉の梅紫蘇和え</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>
<p>16</p> <p><b>お肉たっぷり！</b></p> <p>上☑ <b>たっぷり豚肉のこってりオイスター炒め</b> 完熟トマトのピザロール わかめとネギのサクサク醤油炒め おまかせの副菜 ポテトサラダ</p> <p>下☑ <b>店主厳選 こだわりの逸品</b> ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>17 <b>★ Special</b></p> <p><b>ホタテ・マクロ・昆布カツオ 出汁</b></p> <p>上☑ <b>贅沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜</b> 上☑ <b>たっぷりひき肉とナスの和風ラグーソース</b> ソースたご焼き かぶと高菜のごま炒め こんにゃくときゅうりの赤しそサラダ</p> <p>下☑ <b>鱈(たら)のホイル焼き</b> 豆乳クリームグラタン風</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>18</p> <p><b>ビタミンB1 豊富</b></p> <p>上☑ <b>合鴨とごろっと野菜の和風タルタル仕立て</b> 海鮮海老白身カツ・柚子胡椒ソース 高野豆腐と花麩の煮物 オクラと麦味噌漬のネバネバ和え 店主おすすめ1品</p> <p>下☑ <b>桜もち豚のハンバーグ・ゆず胡椒おろしソース</b> 下☑ <b>鮭のバター醤油ご飯</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>19 <b>今月のフェア アジアンフェア</b></p> <p><b>アジアン</b></p> <p>上☑ <b>台湾発！スパイシー唐揚げ〜ダージーパイ〜</b> 上☑ <b>さわらの竜田揚げ・ピリ辛麻辣ソース</b> ちくわの磯辺揚げ・カレーソース うまい菜で炒青菜(チャオチンツァイ)風 あさり入りタイ春雨サラダ(ヤムウンセン)風</p> <p>下☑ <b>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</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>20</p> <p><b>からだ温まる</b></p> <p>上☑ <b>粗挽き肉ハンバーグ・ぼかぼか生姜ソース</b> イカ団子のオーロラソース・野菜添え かぼちゃ天ぷら 切干大根煮 キャベツの昆布ポン酢サラダ</p> <p>下☑ <b>広島県産牡蠣のクリームコロッケ</b> 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ</p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	
<p>23</p> <p><b>店休日</b></p>	<p>24</p> <p><b>やみつき</b></p> <p>上☑ <b>豚竜田と野菜の旨辛麻婆炒め</b> 十勝産！牛肉と男爵イモ入りコロッケ ミートボール・トマトソース ごぼうの白和え マカロニサラダ</p> <p>下☑ <b>有頭大海老フライ〜柚子胡椒マヨソース〜</b> 下☑ <b>醤油ごまおかつふりかけご飯</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>25 <b>Premium</b> <b>富士山の日</b>にちなんで</p> <p><b>静岡県</b></p> <p>上☑ <b>牛ハラミカツ・甲州味噌赤みそソース</b> 上☑ <b>豆腐麺で！富士宮焼きそば</b> カレーボールと大根のおでん〜静岡おでん仕立て〜 しらすと白菜漬の和風生姜サラダ マスカットあん入りまんなん大福</p> <p>下☑ <b>幻の希少部位むねとろ唐揚げ</b> 下☑ <b>穴子ときゅうりの酢の物</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>26</p> <p><b>瀬戸内レモン</b></p> <p>上☑ <b>フライドチキン・瀬戸内レモンだれ</b> お楽しみの1品 たこと紅生姜の揚げ天 ほうれん草と豆もやしの黒胡麻ナムル ポテトサラダ</p> <p>下☑ <b>仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め オクラ添え</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	<p>27</p> <p><b>リコピン</b></p> <p>上☑ <b>牛すじ入り！コク旨トマトシチュー</b> 栗かぼちゃコロッケ 野菜たっぷり揚げ餃子 ひじき煮 大豆のオニオンドレッシングサラダ</p> <p>下☑ <b>広島県産牡蠣フライ〜マスタードマヨソース〜</b> 下☑ <b>焼きさばの梅ごまさっぱりご飯</b></p> <p><b>+</b> 贅沢弁当</p>	

**Premium 25日**

**富士山の日**にちなんで

メインは、牛ハラミカツに甲州味噌風の赤みそソースをかけて。サブメインは、豆腐麺で富士宮焼きそば仕立て。副菜は静岡県物のおでんをイメージしたカレーボールと大根の煮物と、しらすと白菜漬の生姜サラダでさっぱりと。デザートは、マスカット風味の白あん入りまんなん大福です。

**★ Special 5日**

**合鴨と野菜の黒胡麻ナッツ炒め**

**境港産紅ズワイ蟹のクリームコロッケ**

**★ Special 17日**

**たっぷりひき肉とナスの和風ラグーソース**

**贅沢唐揚げ**  
〜4種海鮮お出汁〜

**今月のフェア 10日**

**肉満載フェア**

**さば竜田揚げ・ほろほろチャーシューあん**

**肉屋のビーフ入りメンチ・さっぱりおろしダレ**

肉好き必見！満足必至のごちそうフェア。

**今月のフェア 19日**

**アジアンフェア**

**さわらの竜田揚げ・ピリ辛麻辣ソース**

**台湾発！スパイシー唐揚げ〜ダージーパイ〜**

食欲そそるスパイスで、アジアのグルメを満喫♪



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、2/4は水産物を豊富に使用しています。