

4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>1  混ぜご飯</p> <p>左☑ バスク風 チキンのトマト煮 北海道産サーモンフライ ソース 小松菜とコーンのカレー炒め 紅芯大根とかぶのマリネ ポテトサラダ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ〜粒マスタード入りソース〜 右☑ 明太高菜ご飯</p>	<p>2  混ぜご飯</p> <p>左☑ 大葉入り鶏つみれ 梅だれ お楽しみの揚げ物 ちくわの磯辺揚げ ひじき煮 カニカマ入り花野菜の5種果汁入りおろしサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣(かき)フライ 〜玉子たっぷりタルタル添え〜</p>	<p>3 ★ Special </p> <p>左☑ オマール海老ビスコロッケ 左☑ 贅沢ひき肉のスタミナ炒め ツナとうまい菜の甘辛生姜炒め 里芋とじゃがいもの和風マッシュ 白菜漬のピリ辛サラダ</p> <p>右☑ 黒糖ローストポークリュフソース 右☑ 青菜と湯葉の梅菜蘇和え</p>
<p>6 春爛漫ウィーク </p> <p>左☑ 春野菜入り! 黒酢の酢鶏 菜の花入りコロッケ たこ紅生姜の揚げ天 京風卯の花〜おからと野菜煮〜 マカロニサラダ</p> <p>右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右☑ ゆで豚ときゅうりの麻痺(マラー)中華ソース</p>	<p>7  ふりかけ</p> <p>左☑ 牛の旨みハンバーグ 和風ねぎソース さわらの竜田揚げ 味噌だれ しらすと青菜の中華ソテー 切干大根煮 大豆の青じそサラダ</p> <p>右☑ カニたっぷり濃厚クリームのサクサク絹巻き 右☑ 醤油ごまおかつふりかけご飯</p>	<p>8  混ぜご飯</p> <p>左☑ スティックチキン 焼肉ダレ ひき肉のジンジャーチャプチェ たこ焼き・和風マヨ おまかせの副菜 さつま芋の柚子胡椒和え</p> <p>右☑ 平田牧場 三元豚ハムの デミグラス煮込み</p>	<p>9 Premium  お花見メニュー</p> <p>左☑ ビーフ入りメンチカツ BBQソース 左☑ 合鴨と春野菜のバター醤油 春の出合いもの〜若竹煮〜 きゅうりのミモザ風レモンマヨサラダ とちおとめ使用! もちもち生地のもち餅ケーキ</p> <p>右☑ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右☑ カボナータ〜ナスのトマト煮込み〜</p>	<p>10  混ぜご飯</p> <p>左☑ 海老カツ しば漬タルタル 左☑ 豚肉と彩り野菜の旨塩炒め 旨みあふれる肉焼売 大根の和風煮 ポテトサラダ</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンのおろし味噌炒め オクラ添え 右☑ 生姜香る牡蠣(かき)ご飯</p>
<p>13 </p> <p>左☑ 豚竜田と彩り野菜のカレー仕立て 栗かぼちゃコロッケ ミートボール・トマトソース ひじき煮 キャベツの昆布ポン酢ジュレサラダ</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>14 今月のフェア 和食フェア  北海道</p> <p>左☑ 大判揚げ鶏 マスタード醤油 左☑ 北海道産ふり かば焼き風 花がんもの煮物 ぼうれん草の白和え 白菜漬の梅サラダ</p> <p>右☑ 桜雪もち豚のハンバーグ・ ゆず胡椒おろしソース</p>	<p>15  混ぜご飯</p> <p>左☑ ジューシーメンチ ソース 豚肉と根菜の黒ごま炒め 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ オクラと麦味噌漬のネバネバ和え 店主おすすめ!の一品</p> <p>右☑ 鰹のホイル焼き 〜濃厚しょう油バター〜</p>	<p>16  混ぜご飯</p> <p>左☑ 極厚ハムカツ ソース お楽しみの一品 わかめとネギのサクサク醤油炒め さつま芋とかぼちゃのカレーマッシュ マカロニサラダ</p> <p>右☑ 国産豚トロの炭火焼き〜サクサク醤油野菜添え〜 右☑ 鮭と枝豆の青じそ風味のさっぱり混ぜご飯</p>	<p>17 ★ Special  混ぜご飯</p> <p>左☑ 唐揚げ 海鮮だし仕立て 左☑ 甘辛豚とごごろ野菜 香味だれ タコ入り! 海鮮チヂミ こんにやくの明太高菜和え 枝豆とコーンのシーザーナッツサラダ</p> <p>右☑ サモンコロッケ モツレウ風味 フジリのペペロンチーノ 右☑ イタリア産マロン使用のマロンケーキ</p>
<p>20  混ぜご飯</p> <p>左☑ 味噌甘辛つくね風ハンバーグ 海老入り白身カツ チリソース 高野豆腐と花麩の煮物 あさり入り! ビーマンのオイスター炒め 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>21  混ぜご飯</p> <p>左☑ 合鴨と彩り野菜のこく旨ソース仕立て ごま油香る 塩じゃがコロッケ 銚子名物カレーボール・コンソメ煮 大豆とごぼうのアンチョビ炒め キャベツと人参のコールスローサラダ</p> <p>右☑ なめらかクリームのカニ爪フライトマトカッパリーニ 右☑ ソーセージのピラフ風混ぜご飯</p>	<p>22 今月のフェア 韓国グルメフェア  韓国</p> <p>左☑ スタミナ満点 牛肉のブルコギ 左☑ 白身魚フライ 旨辛ヤンニョム風 栗とさつまいものおつまみ天〜韓国コグマ風〜 肉をばらとビーマンのハニーマスタード炒め きゅうりのチョレギ風サラダ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ 〜特製タルタル添え〜</p>	<p>23  混ぜご飯</p> <p>左☑ チキンときこの豆乳クリームソース イカ団子と野菜の柚子胡椒和え 鶏さつまのもろみダレ 切干大根煮 鮭入り! 春雨と小松菜のオニオンサラダ</p> <p>右☑ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風リュフオニオン 右☑ 明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし</p>	<p>24 Premium  昭和レトロのメニュー</p> <p>左☑ チーズハンバーグ 喫茶風カレーソース 左☑ フライドチキン 昭和の甘辛唐揚げ風 フジリで! ナポリタン 生姜昆布とこんにやくのサラダ 3種ベリーのふんわりロールケーキ</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンの 瀬戸内レモン入りネギ塩炒め</p>
<p>27  混ぜご飯</p> <p>左☑ デミグラスポークシチュー 牛肉と男爵いものコロッケ 菜の花入り花形豆腐の揚げ物 豆もやしとわかめの中華ナムル 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>28  ふりかけ</p> <p>左☑ お弁当の定番 鶏もも唐揚げ ピリ辛麻婆茄子 かぼちゃ天ぷら おまかせの副菜 キャベツの浅漬け風サラダ</p> <p>右☑ 黒毛和牛のすき焼き 右☑ ナッツおかつのふりかけご飯</p>	<p>29  店休日</p>	<p>30  混ぜご飯</p> <p>左☑ 粗挽き肉ハンバーグ 昆布ポン酢ジュレ さつま芋コロッケ 黒ごま風味 きんぴられんこん ひじき煮 店主おすすめ!の一品</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>	

Premium 24日

昭和レトロのメニュー

「昭和の日」にちなんで、昭和レトロな喫茶店メニュー。メインはチーズハンバーグに喫茶風カレーソースを合わせ、サブメインはフライドチキンを昭和の甘辛唐揚げ風に。副菜はナポリタンをフジリで再現し、サラダは生姜昆布とこんにやくでさっぱりと。デザートはロールケーキです。

★ Special 3日

贅沢ひき肉のスタミナ炒め

オマール海老ビスコロッケ

★ Special 17日

甘辛豚とごごろ野菜 香味だれ

唐揚げ 海鮮だし仕立て

今月のフェア 14日

和食フェア

北海道産ふり かば焼き風

大判揚げ鶏 マスタード醤油

素材の良さを生かした、和仕立てのごちそうランチ。

今月のフェア 22日

韓国グルメフェア

白身魚フライ 旨辛ヤンニョム風

スタミナ満点 牛肉のブルコギ

甘辛の旨みが広がる、満足感ある韓国グルメ。



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。

※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いません。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きます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯の日、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日、ご飯の変更はできません。