

# 5月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

**賞沢弁当** 賞沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。この日は変わりご飯です。  
**Premium** 季節にちなんだプレミアムなメニュー。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。

☑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><b>1</b></p>  <p>左☑ さっぱり梅風味の豚肉生姜焼き お楽しみ1品 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 高野豆腐のカニマ和風あん 里芋とかぼちゃの甘辛マッシュ フロッキーと人参のマヨサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 海老のチリソース煮 右☑ アップル&amp;ピーチケーキ</p>	<p><b>2</b></p>  <p>左☑ 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース さつまいろコロッケ・黒ごま風味 彩り野菜のチアプチェ オクラとこんにゃくの高菜和え 店主おすすめ1品</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 牛ハラムのやみつきスタミナステーキ</p>
<p><b>5</b></p> <p><b>店休日</b></p>	<p><b>6</b></p> <p><b>店休日</b></p>	<p><b>7 さかなの日</b></p>  <p>左☑ 豚肉と海老入り! 海鮮八宝菜 白身魚フライ・チリソース 高野豆腐のカニマ和風あん 白菜漬のおかか和え ポテトサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め</p>	<p><b>8</b></p>  <p>左☑ チキンカツ・粒マスタード入りソース 7品目具材の豆腐ハンバーグ・和風あん 大豆とパプリカのペロンチーノ風 切干大根煮 キャベツとコーンの5種果汁おろしサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 黒毛和牛のすき焼き</p>	<p><b>9</b></p>  <p>左☑ 鶏肉となすのジューシートマトカレー ごろっと枝豆コロッケ さんびれんこん おまかせの副菜 食物繊維豊富! ひじきのシーザーサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ〜柚子胡椒マヨソース〜 右☑ 醤油ごまおかつりかけご飯</p>
<p><b>12</b></p>  <p>左☑ 香味野菜が決め手 シューシー油淋鶏(ユウリンチー) 肉団子と春雨の中華煮込み たこと紅生姜の揚げ天 ヤングコーンとピーマンのサクサク醤油炒め マカロニサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</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><b>13 Premium</b> 母の日にちなんで</p>  <p>左☑ 牛ハラミカツ・和風あん 左☑ 合鴨とすりおろし野菜ドレッシングのデリ風おかず ミートボールトマトパルメゾソース 花野菜と広島島のしば漬サラダ クランベリーとチョコチップのケーキ・オショコラ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 焼(いり)のソテー ネギマヨサク醤油</p>	<p><b>14</b></p>  <p>左☑ 鶏肉と野菜のヤンニョム炒め 完熟トマトのバリッとピザロール 鶏子名物カレーボール 切干大根のごま和え ポテトサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 黒糖ローストポークドリアソース&amp;青菜と湯葉の梅菜蘇和え/生妻と昆布佃煮の混ぜご飯</p>	<p><b>15</b> おとなさまランチフェア</p>  <p>左☑ 食欲そそる! BBQソースでミニハンバーグ 左☑ 大人も大好き! 骨なしフライドチキン アンチョビポテト 小松菜とパプリカのバターソース 白菜漬とわかめのポン酢ジュレ和え</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカップパニーニ</p>	<p><b>16</b></p>  <p>左☑ 豚しゃぶの5種果汁おろしダレ お楽しみ揚げ物 京風卵の花〜おからと野菜煮〜 ひじき煮 春雨のマヨサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ&amp;穴子ときゅうりの酢物/彩り4色ごはん</p>
<p><b>19</b></p>  <p>左☑ 照り焼きチキン風 ネギ塩ダレで味わう海老イカ海鮮メンチ ちくわ磯辺揚げ 切干大根煮 キャベツとヤングコーンの青じそ風味サラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</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><b>20</b></p>  <p>左☑ ガツンとジューシーメンチ・もろみ醤油 シーフードの柚子胡椒チアプチェ 大豆とナッツの中華風五目炒め煮 紅芯大根とかぶのマリネ マカロニサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレかけ 右☑ 汁なし肉も担ぐの讃岐うどん。※ご飯なし</p>	<p><b>21 ★ Special</b></p>  <p>左☑ 黒トリュフ香る唐揚げ 左☑ アブラカレイのちゃんちゃん風味噌ダレ 肉さつま揚げ・和風あん 小松菜の豆乳煮 さつま芋と枝豆の和風サラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 右☑ 植村シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ</p>	<p><b>22</b></p>  <p>左☑ 牛肉と真っ赤なトマトのデミグラス煮込み 帆立風味フライ・カレーソース 高野豆腐と花魁の煮物 おまかせの副菜 切昆布とこんにゃくのサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 夜更も豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右☑ 鮭のバター醤油ご飯</p>	<p><b>23 Premium</b> みやざきマンゴーの日にちなんで</p>  <p>左☑ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・美味噌タルタル 左☑ とろたまハンバーグ・すきやき風ダレ ツナときゅうりの冷や汁風 白菜漬とコーンの梅風味サラダ マンゴーの生搾りフレッシュのロールケーキ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ 〜粒マスタード入りソース〜</p>
<p><b>26</b></p>  <p>左☑ 中華豚チリ彩り炒め〜玉子野菜入り〜 磯の香気が裏切らない旨白身魚フライ 花かんもの煮物 枝豆とひじきの山椒ネギ和え ポテトサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包&amp;蒸し籠ときゅうりの麻痺中華ソース/ナッツおかつりかけご飯</p>	<p><b>27 瀬戸内フェア</b></p>  <p>左☑ 瀬戸内塩レモンマヨでプリッと海老カツ 左☑ 神戸ほっかけ風! 牛すじとこんにゃく煮込み お出汁でいただく〜明石焼き風と焼き〜 瀬戸むらさき(広島県産)使用 きゅうりの赤しそ風味 岡山郷土料理「柚子味噌」風味さつま芋サラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右☑ 汁なし肉も担ぐの讃岐うどん。※ご飯なし</p>	<p><b>28</b></p>  <p>左☑ ビーフ入りハンバーグ・5種果汁のおろしソース たらとスモークチーズの練り天・トマトソース タコ入り! 海鮮チヂミ きのこと切干のもろみ炒め 店主おすすめ1品</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 黒毛和牛焼切り肉のステーキ風トリュフオニオンソース/太鼓菜の冷やし讃岐うどん。※ご飯なし</p>	<p><b>29 肉の日</b></p>  <p>左☑ 黒豚の酢豚 台湾風蒸し鶏の香味ネギソース〜ピリ辛野菜添え〜 大根の和風そぼろあん ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣フライ〜粒マスタードマヨソース〜 右☑ 焼きそばの梅ごまさっぱりご飯</p>	<p><b>30 ★ Special</b></p>  <p>左☑ 鳥取県境産紅ズワイカニクリームコロッケ 左☑ 合鴨と野菜のスタミナ春雨炒め 野菜たっぷり揚げ餃子 豆もやしときゅうりの青じそ風味 昆布と生妻のサラダ</p> <p>☑ 賞沢弁当</p> <p>右☑ 牛ハラミの生姜焼き</p>

**Premium 23日**



**みやざきマンゴーの日にちなんで**  
 「マンゴー食べてっっっ」の語呂合わせで名づけられた26日の記念日にちなみ、宮崎の郷土料理「チキン南蛮」と「冷やし汁」をイメージしたメニューにしました。サブメインのハンバーグは、マンゴーと似たオレンジ色の卵黄ソース入りです。梅風味サラダと、アウォンマンゴー(インド産)を使用したロールケーキもどうぞ。

☑ 賞沢弁当

**Special 21日**



**アブラカレイのちゃんちゃん風味噌ダレ**  
 肉さつま揚げ・和風あん  
 小松菜の豆乳煮  
 さつま芋と枝豆の和風サラダ

☑ 賞沢弁当

**Special 30日**



**合鴨と野菜のスタミナ春雨炒め**  
 ミートボールトマトパルメゾソース  
 花野菜と広島島のしば漬サラダ  
 クランベリーとチョコチップのケーキ・オショコラ

☑ 賞沢弁当

**今月のフェア 15日**



**おとなさまランチフェア**  
 大人も大好き!  
 骨なしフライドチキン

☑ 賞沢弁当

**今月のフェア 27日**



**瀬戸内フェア**  
 神戸ほっかけ風!  
 牛すじとこんにゃく煮込み

☑ 賞沢弁当



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、5/7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少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。 ※混ぜご飯の日は、ご飯は付きません。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。