

10月 日替わりメニュー

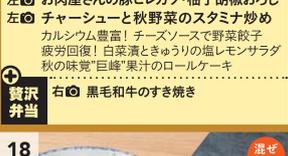
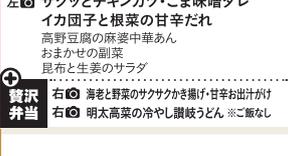
管理栄養士が考えた

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。
※賞沢弁当のみ

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。

◎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 ▶▶ 肉Week!</p>  <p>左◎ 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ムーンチン)イカとオクラの落とし揚げ・そぼろあん 高野豆腐と花魁の煮物 竹の子とブロッコリーのオイスター炒め 白菜漬の青じそサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 厳選 太刀魚のムニエル ~瀬戸内レモン醤油ソース~</p>	<p>2</p>  <p>左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・ロコモコ風アボカドソース 牛肉と男爵イモ入りコロッケ かぶと小松菜のコンソメ煮 わかめとパプリカのこまな丼 紅芯大根とサラダこんぱくのオニオンドレッシング</p> <p>賞沢弁当 右◎ 有頭大海老フライ~特製タル添え~ 右◎ 汁なし肉味噌担担の餃子うどん ※ご飯なし</p>	<p>3</p>  <p>左◎ 黒酢の酢豚 かぼちゃ真丈(しんじょ)・トマトミートソース きんぴら蓮根 里芋とじゃがいものマッシュおおかか和え 切昆布と春雨の柚子胡椒サラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 仙台名物 牛タン ネギ味噌炒め 山芋添え</p>	<p>4</p>  <p>左◎ 肉汁ジュシー! キャベツメンチ 合鴨とコロコロニョッキのペペロンチーノ 京風卯の花~おからと野菜煮~ 切干大根煮 店主おすすめのみ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・ トリアフオニオンソース</p>	
	<p>7</p>  <p>左◎ ほぐし鶏と彩り野菜のカレー煮込み お楽しみの1品 チリソースでピリッと! 海老トースト Wコーンのネギもろみ醤油和え ポテトサラダ</p> <p>賞沢弁当 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>8 ★ Special</p>  <p>黒トリュフ</p> <p>左◎ 黒トリュフ香る唐揚げ 左◎ 鯖(さば)の和風梅煮あん 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) フジッリのナポリタン風 五目もやしとひじきの和風生姜サラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 海老のチリソース煮 右◎ アップル&ピーチケーキ</p>	<p>9</p>  <p>左◎ 海老カツ・オーロラソース ひき肉たっぷり豆腐麺の黒胡椒担担麺風 大豆とえのきの味噌炒め煮 おまかせの副菜 オクラと山手のネバネバサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 牛ハミの焼肉 右◎ パジルバターライス</p>	<p>10 トマトの日</p>  <p>左◎ ビーフ入りハンバーグ・トマトソース 栗かぼちゃコロッケ タコ入り! 海鮮チヂミ 小松菜とコーンのバター醤油炒め ブロッコリーと人参のマスタードマリネ</p> <p>賞沢弁当 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>11 Premium スポーツの日 にちなんで</p>  <p>左◎ 肉肉屋さんの豚ヒレカツ・柚子胡椒おろし 左◎ チャーシューと秋野菜のスタミナ炒め カルシウム豊富! チーズソースで野菜餃子 疲労回復! 白菜漬ときゅうりの塩レモンサラダ 秋の味覚「巨峰」果汁のロールケーキ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 黒毛和牛のすき焼き</p>
	<p>14</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">店休日</div>	<p>15 きこの日</p>  <p>左◎ ごろっとチキン・きのこデミソース 海老イカ海鮮カツ・ネギ塩だれ 三色豆とさつま芋マッシュ ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 焼のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風</p>	<p>16 アジアングルメフェア</p>  <p>左◎ ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~ 左◎ 鱈(たら)の油淋鶏ソース~香味甘酢ダレ~ ちくわのエスニック風カレーマヨ揚げ 鶏そぼろとパプリカのガバオ風炒め ヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風</p> <p>賞沢弁当 右◎ なめからクリームカニフライ 右◎ トマトカッペリーニ</p>	<p>17</p>  <p>左◎ ガツンとジュシーメンチ! 柚子胡椒ソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬 大根のカニ風味あんかけ きのこと彩り野菜の甘辛炒め 花野菜のオニオンサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右◎ イタリア産マロン! モンブラン風濃厚マロンケーキ</p>	<p>18</p>  <p>左◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 海老とれんこんの落とし揚げ・和風あん 大豆と野菜の山椒炒め煮 しいたけの旨味香る 若竹煮風 白菜漬とコーンの昆布佃・酢汁</p> <p>賞沢弁当 右◎ 仙台名物 牛タンのおかずが! 酢汁がけ 右◎ 鮭入り! 蒲葉ときこの炊き合わせデザート</p>
	<p>21</p>  <p>左◎ ところろ牛すじ入りコロッケ旨トマトシチュー お楽しみの揚げ物 鏡子名物カレーボール 山菜と油揚げの煮物 チリポテトサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 広島産牡蠣のクリームコロッケ 右◎ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ</p>	<p>22</p>  <p>左◎ 豚肉の生姜焼き・野菜添え イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ 黒胡椒香る! ハムステーキ ごぼうとこんにゃくの味噌味噌サラダ 店主おすすめのみ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 夜更もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右◎ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯</p>	<p>23</p>  <p>左◎ デミグラス煮込みハンバーグ・パジルパスタ添え 白身魚フライ・アンチョビソース ツナとブロッコリーのコンソメ煮 切干大根煮 Wコーンのオニオンサラダ</p> <p>賞沢弁当 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>24 ★ Special</p>  <p>左◎ 海老フライ・ネギマヨサクサク醤油 合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み 粗挽きつくね・5種野菜のおろしソース 鮭と小松菜の豆乳炒め煮 白菜漬のピリ辛サラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ味噌炒め</p>	<p>25</p>  <p>左◎ サクッとチキンカツ・ごま味噌ダレ イカ団子と根菜の甘辛だれ 高野豆腐の麻婆中華あん おまかせの副菜 昆布と生姜のサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 海老と野菜のサクサク揚げ・甘辛お出しがけ 右◎ 明太高菜の冷やし餃子うどん ※ご飯なし</p>
	<p>28</p>  <p>左◎ 海老フリッターのシーフードカレー風 豚肉入り! 8品目のパハリ中華春巻き 竹の子とピーマンの明太子炒め ひじき煮 パンパルマコニサラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右◎ イカとわかめの麻婆(マラー)中華冷菜</p>	<p>29</p>  <p>左◎ 鶏肉と野菜の焼肉タレ炒め アブラグレイ・バター醤油だれ キャベツの練り天 高菜入り! ごま油香るマッシュポテト 切干ときこの柚子なます</p> <p>賞沢弁当 右◎ 夜更もち豚のハンバーグ~ゆずおろしソース 右◎ 海老炒飯風混ぜご飯</p>	<p>30</p>  <p>左◎ カニとトマトのクリームコロッケ 甘辛豚の韓国風ピリ辛チャブチェ 花かんもの煮物 かぶとコーンの日和和え 茎わかめときゅうりの中華サラダ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右◎ 苺&ブルーベリー・果糖&スプレーームスのケーキ</p>	<p>31 Premium ハロウィン</p>  <p>左◎ チーズインハンバーグかぼちゃサラダ添え 左◎ フライドチキン・ハロウィン秋色タルタル そぼろと旬野菜の真っ赤なトマト煮 広島菜入り! こんにゃくの和風美女色サラダ フロマージュ風味のアチーケーキ</p> <p>賞沢弁当 右◎ 有頭大海老フライ ~粒マスタード入りソース~</p>	

プレミアムメニュー (11日)



スポーツの日になんで

今回は「スポーツの日」にちなんでメニューをご用意。メインは、たんぱく質が豊富な豚ヒレカツに、柚子胡椒おろしソースをかけたもの。サブメニューは、チャーシューと秋野菜のスタミナ炒めです。カルシウムを豊富に含んだチーズのソースをかけた野菜餃子と、疲労回復効果があるクエン酸を含んだレモン酢のサラダも合わせて、栄養たっぷり。デザートは旬の甘柿を使ったロールケーキです。

★ スペシャルメニュー (8日)



鯖の和風梅煮あん

鯖に多く含まれるDHAやEPAは、脳を活性化させる働きがあり、仕事中のランチにはもってこいの食材です。

黒トリュフ香る唐揚げ

世界三大珍味のひとつであるトリュフは、希少性から「黒いダイヤ」とも呼ばれることも。そんな黒トリュフの香りが贅沢に感じられる唐揚げです。

★ スペシャルメニュー (24日)



合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み

煮込み料理で秋らしさを召し上がれ。合鴨と、ごごろと大きめの秋野菜に、デミグラスソースの濃厚な味がとてもよく合います。

海老フライ・ネギマヨサクサク醤油

みんな大好き海老フライに、白ネギ・フライドオイル・フライドオignon、ごまを混ぜたマヨネーズをのせました。

アジアングルメフェア (16日)



鱈の油淋鶏ソース~香味甘酢ダレ~

おなじみ油淋鶏の食感そっくりなトマト煮、今回は魚に合わせました。さっぱりとした淡泊な味が特徴の鱈に、甘酸っぱいタレがからんで、美味しさ満点の一品です!

ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~

コチュジャンベースの甘辛ダレが絡んだチキンは、ご飯との相性も抜群です!

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て特別な配慮はしていません。ご了承ください。 ※仕入れ状況により、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、はご飯の変更はできません。 ※混ぜご飯の日、はご飯は付きません。