



9月16日(月) 夕食時

※写真はイメージです。

# 敬老の日お祝い、膳



- ・栗おこわ
- ・刺身2点盛り  
(サーモン、カンパチ)
- ・鰻の唐揚げと蓮根はさみの揚げ出し
- ・紅茶鴨と煮物の盛合わせ
- ・お吸い物(ゆず風味)
- ・巨峰、オレンジ

2,190 円(税込)

ご予約は、**9月10日(火)19:00までに3Fレストランへ**お願いします。

ご予約の取り消しは、前日19:00までです。それ以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料(食事代金の70%)が発生致しますのでご注意ください。





# 鯛茶漬

～福岡中央市場仕入れ～



※写真はイメージです。

9月19日(木)  
夕食時

9月20日(金)  
夕食時

- ・シェフお手製のごま醤油だれ
- ・3種の薬味  
(しば漬け/みょうが、青じそ/きざみのり・ごま)
- ・白和え
- ・茶碗蒸し
- ・だし汁

1,150 円(税込)

ご予約は、**9月14日(土)19:00までに**3Fレストランへお願いします。

ご予約の取り消しは、前日19:00までです。それ以降にキャンセルされた場合は、キャンセル料(食事代金の70%)が発生致しますのでご注意ください。



# ある日のレストランメニュー

朝食  
ご飯・味噌汁  
焼きししゃも  
じゃが芋の煮物  
温泉卵・香の物

1人分	482 kcal	脂質	13.3 g	
	蛋白質	24.7 g	塩分	2.4 g



ご飯・味噌汁  
高野豆腐の含め煮  
白菜の胡麻和え  
味付け海苔・香の物

1人分	348 kcal	脂質	4.7 g	
	蛋白質	12.1 g	塩分	2.4 g

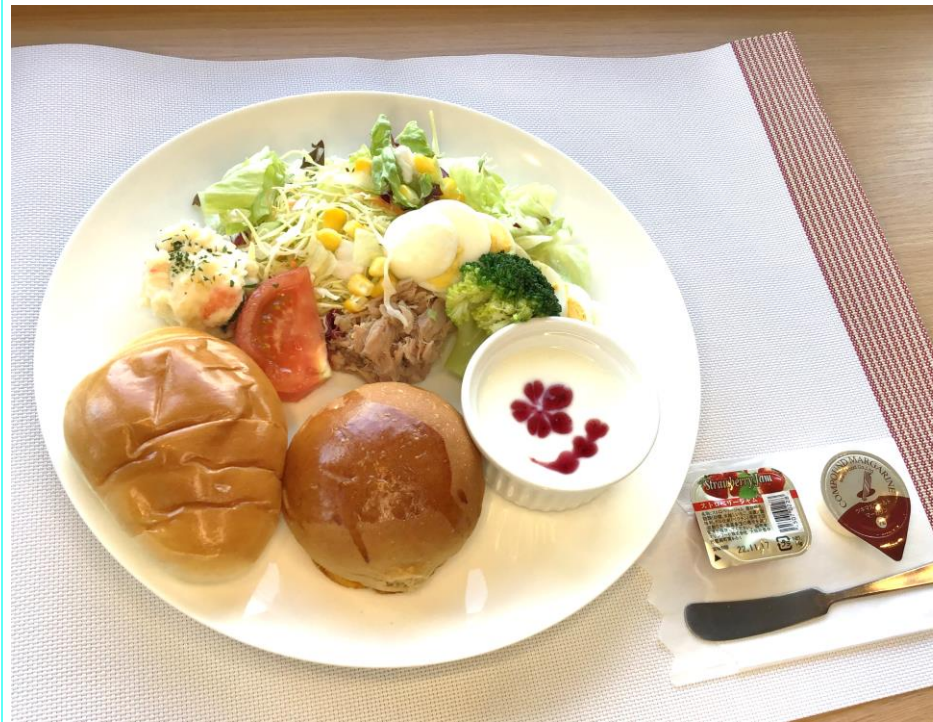


ご飯・味噌汁  
目玉焼き  
大根のとろみ煮  
ふりかけ・香の物

1人分	426 kcal	脂質	11.4 g	
	蛋白質	16.8 g	塩分	2.1 g



朝食  
サラダの盛り合わせ  
ヨーグルト  
パン2種



オムレツ&ベーコン&サラダ  
ヨーグルト  
パン2種



巣ごもり玉子  
ヨーグルト  
パン2種



※洋朝食のエネルギー・脂質・蛋白質・塩分につきましては、レストランのメニュー表をご確認ください。

昼食  
ご飯  
鶏肉の博多焼き  
オクラの煮浸し  
味噌汁  
香の物


1人分	612 kcal	脂質	27 g	
	蛋白質	29 g	塩分	2.6 g



ご飯  
ホイコーロー  
きのこ小松菜の炒め物  
中華スープ  
香の物

1人分	547 kcal	脂質	21.9 g	
	蛋白質	23.8 g	塩分	1.9 g



徳島弁   
しらすと胡瓜の酢の物  
赤出汁  
香の物

1人分	560 kcal	脂質	19.1 g	
	蛋白質	32.2 g	塩分	3 g



夕食  
ご飯  
ロールキャベツクリーム煮  
アスパラとベーコンのソテー  
牛蒡と水菜のサラダ  
コンソメスープ 果物

1人分	573 kcal	脂質	20.9 g	
	蛋白質	17.1 g	塩分	2.1 g



ご飯  
鯖の竜田揚げ  
里芋の旨煮  
杓苳の白和え  
味噌汁 香の物

1人分	734 kcal	脂質	32.1 g	
	蛋白質	28.3 g	塩分	3.1 g



ご飯  
トマト煮込みハンバーグ  
菜の花とえびのソテー  
大根とハムのサラダ  
味噌汁 香の物

1人分	623 kcal	脂質	22.4 g	
	蛋白質	26.1 g	塩分	3.7 g



日替わり定食の他アラカルトメニューもごございます。  
イベント時には季節に合わせた特別食もごございます。

