

早月膳

初夏の味わいを楽しむひと時

5月14日
木 夕食

初夏の恵みを
ふんだんに使用した
特別なお食事を
ご用意いたしました

～お品書き～

- 深川めし
- 赤だし
- 鶏肉と新玉葱の木の芽焼
- きびなご南蛮漬
- だし巻き卵
- 若竹煮
- そら豆のマヨ和え
- 柏餅



※写真はイメージです。

料金
2,380円(税込)

予約締切
5月7日(木)19時まで

ご予約は3Fレストランにて承ります。

ご予約の取り消しは
前日の17時までです。

それ以降にキャンセルされた場合は、
キャンセル料(食事代の100%)が
発生いたしますのでご注意ください。

消費税については
10%の消費税を含んだ価格です。

※写真はイメージです。

初夏の恵みを、
さらりと一杯。

5月29日(金)
昼食提供

旬菜香る 天茶漬

天茶漬け

前菜三種盛り

新玉ねぎの丸炊き

香の物

トマトの蜜煮

料金

1,530円(税込)

予約締切

5月21日(木)19時まで

ご予約の取り消しは前日の17時までです。



それ以降にキャンセルされた場合は、
キャンセル料(食事代の100%)が
発生いたしますのでご注意ください。



消費税については
10%の消費税を含んだ価格です。




ご予約は3階レストランにて承ります。




ある日のレストランメニュー

日替わり定食の他アラカルトメニューや
季節に合わせたイベント食もごございます。

朝食和		ご飯 厚焼玉子 切干大根の煮物 ふりかけ 香の物 みそ汁		ご飯 サバの照り焼き 蓮根とさつま揚げ炒め煮 味付け海苔 香の物 みそ汁		ご飯 マダラの醤油麹焼き わかめのドレ和え 昆布佃煮 香の物 みそ汁	
エネルギー	たんぱく質	473kcal	12.1g	400kcal	14.1g	325kcal	12.0g
脂質	塩分	15.0g	2.3g	6.8g	2.0g	2.1g	2.9g

朝食洋		洋朝食は週替わりでご用意しております。	
			

昼食		ご飯 豚肉の山菜焼肉 竹輪と里芋の煮物 黄桃缶 みそ汁		ご飯 牛肉とスナップの炒め物 揚げ茄子のポン酢 みそ汁		ご飯 鶏肉の粕漬け焼き ちぎり揚げの煮物 ほうれん草のお浸し みそ汁	
エネルギー	たんぱく質	622kcal	21.7g	649kcal	25.8g	522kcal	22.8g
脂質	塩分	25.2g	2.9g	31.0g	2.8g	17.5g	2.9g

夕食		ご飯 サバの西京焼き 車麩と冬瓜の煮物 ブロッコリーのおかかけ 香の物 お吸い物		～Oisix野菜のメニュー～ ご飯 Oisix野菜のチキンサラダボール ペンネバジルソテー フルーツ たまごスープ		ご飯 デミハンバーグ グリーンサラダ ケーキ コーンポタージュ	
エネルギー	たんぱく質	522kcal	22.5g	646kcal	26.0g	685kcal	20.0g
脂質	塩分	13.9g	2.5g	21.4g	2.8g	24.3g	3.0g