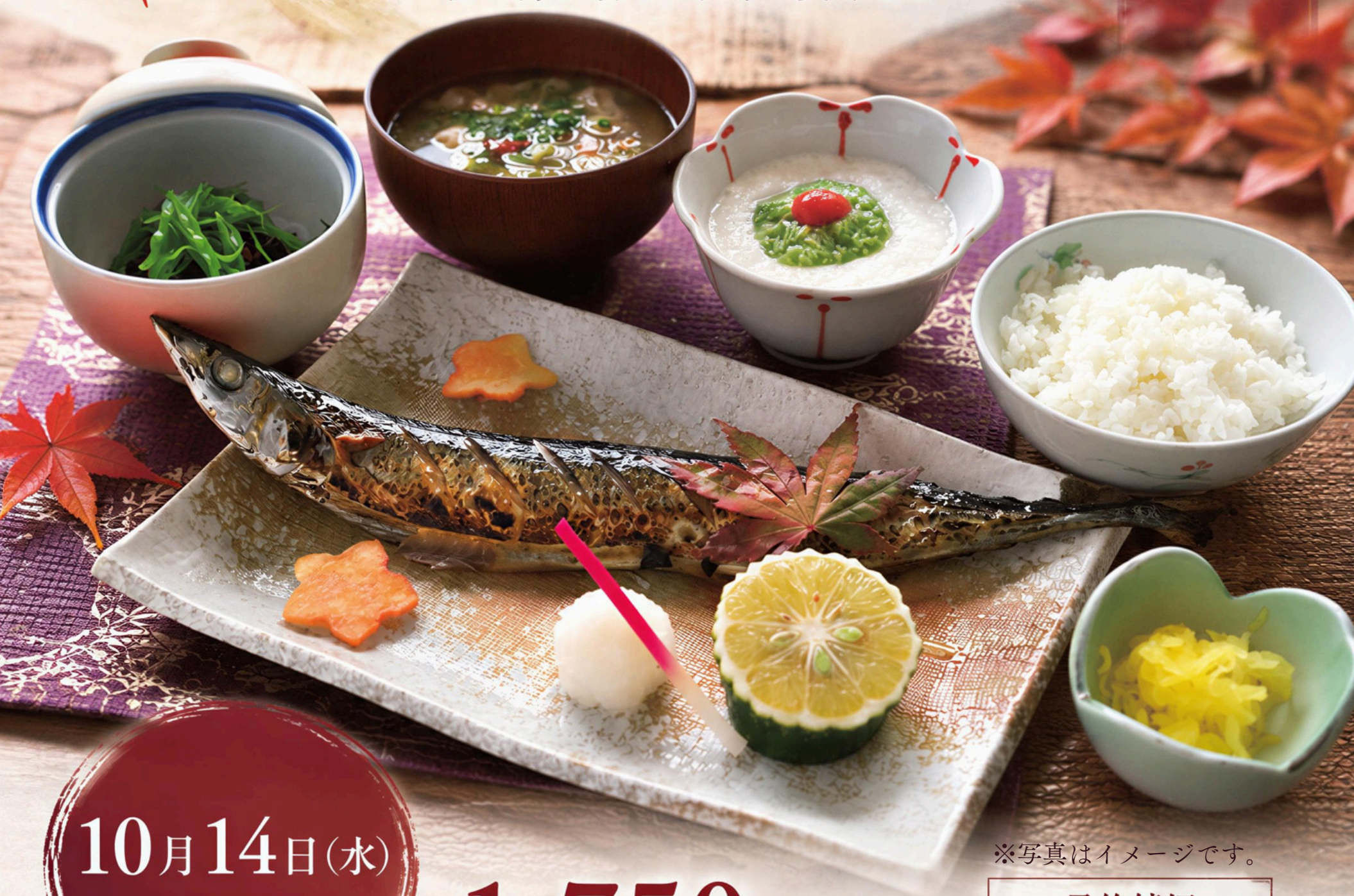


旬の海の恵みを
丁寧に味わう、
季節のひとつとき。

秋海の 味覚御膳

～ 秋の海が届ける、旬の美味しさ ～

季節は、
美味しいものから
やってくる。



10月14日(水)
昼食提供

1,750円(税込)

※写真はイメージです。

予約締切
10月4日(日)

お品書き

- ◆ 秋刀魚の塩焼き
- ◆ ひじきの煮物
- ◆ 山の芋とオクラの和え物
- ◆ 豚汁
- ◆ 香の物

秋の味覚を、
どうぞごゆっくり。

ご予約は3階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。

9月21日(月)祝日 夕食提供

祝敬老祝膳

日頃の感謝を込めて、
心を込めたおもてなしを。



写真はイメージです。

料金

2,500円(税込)

予約
締切

9月11日(金)19時迄

ご予約は3Fレストランにて承ります。

お品書き

- 赤飯
- 鰯の梅煮
- 秋茄子の煮浸し

- 華味鳥の塩麴焼き
- 天麩羅盛り合わせ(海老・南瓜・おくら)
- 季節の果物(梨・巨峰)

- 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3F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	朝食洋			400kcal	14.1g			325kcal	12.0g
		脂質	塩分	15.0g	2.3g									
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

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		24.3g	3.0g
	脂質	塩分	13.9g	2.5g									
				21.4g		2.8g							