

2024年

お取り置き予約の場合は、
ご記入いただきスタッフにお渡しください。

9月 日替献立表



お名前

営業時間 10:00~18:00

☎

TEL 0120-20-1152

月		火		水		木		金		土	
2		3		4		5		6		7	
A	豚スタミナ炒め	A	鶏肉大根旨煮	A	鶏味噌炒め	A	鶏すき煮	A	ブラウンシチュー	A	
B	鶏から葱醤油	B	鶏肉とごぼう甘辛炒め	B	チキンカツ	B	ヤンニョムチキン	B	鶏と里芋の旨煮	B	鶏じゃが
C	鶏肉山賊焼き	C	とり天と野菜天	C	鶏肉がんも旨煮	C	タンドリーチキン	C	野菜炒め塩だれ	C	チキンカツ
D	鶏と里芋旨煮	D	豚オイスター炒め	D	豚と椎茸中華炒め	D	鶏と里芋の旨煮	D	牛肉すき煮	D	鶏照り焼き
E	豚味噌炒め	E	鶏肉照り焼き	E	肉じゃが	E	豚味噌炒め	E	鶏からネギ醤油	E	豚オイスター炒め
F	鯖唐揚げ	F	鯖南蛮漬	F	白身魚唐揚げ	F	白身魚あんかけ	F	鯖塩焼き	F	鯖のキャベツ炒め
9		10		11		12		13		14	
A	とり天と野菜天	A	鴨ロースと菜の花	A	肉団子あんかけ	A	牛すき煮	A	野菜炒め塩だれ	A	
B	鶏から葱醤油	B	鶏と大根炒め	B	牛スタミナ炒め	B	ヤンニョムチキン	B	青椒肉絲	B	豚ジャガイモ炒め
C	鶏肉山賊焼き	C	牛肉すき煮	C	鶏肉と南瓜旨煮	C	タンドリーチキン	C	鶏肉トマト煮	C	豚と豆腐炒め
D	鶏と里芋旨煮	D	茄子と鶏の味噌炒め	D	チキンカツ	D	鶏と里芋の旨煮	D	鶏と菜の花炒め	D	チキンカツ
E	豚味噌炒め	E	鶏から葱醤油	E	鶏肉バター醤油	E	野菜炒め韓国風	E	鶏生姜醤油焼き	E	鶏ごぼう
F	鯖南蛮漬	F	白身魚唐揚げ	F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付け	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚天ぷら
16		17		18		19		20		21	
A	鶏から甘酢あん	A	ヤンニョムチキン	A	鶏から胡麻まみれ	A	鴨ロースと菜の花	A	鶏肉バター醤油炒め	A	
B	豚オイスター炒め	B	鶏照り焼き	B	鶏生姜醤油炒め	B	鶏肉がんも旨煮	B	ブラウンシチュー	B	鶏肉里芋旨煮
C	鶏ジャガ	C	とり天と野菜天	C	肉団子甘酢あん	C	鶏ジャガ	C	鶏ごぼう	C	鶏味噌炒め
D	鶏肉照り焼き	D	青椒肉絲	D	タンドリーチキン	D	ヤンニョムチキン	D	牛肉オイスター炒め	D	豚スタミナ炒め
E	豚と菜の花炒め	E	野菜炒め韓国風	E	豚と椎茸中華炒め	E	豚と菜の花炒め	E	鶏すき煮	E	肉じゃが
F	鯖竜田揚げ	F	白身魚あんかけ	F	鯖塩焼き	F	白身魚天ぷら	F	鯖竜田揚げ	F	鯖塩焼き
23		24		25		26		27		28	
A	ヤンニョムチキン	A	鶏から胡麻まみれ	A	肉豆腐	A	牛スタミナ炒め	A	鶏すき煮	A	
B	鶏ごぼう	B	鶏肉トマト煮	B	豚とジャガイモ炒めもの	B	おろしハンバーグ	B	煮込みハンバーグ	B	鶏肉がんも旨煮
C	鶏肉と肉団子あんかけ	C	鶏じゃが	C	鶏肉と一口がんも煮	C	鶏からネギ醤油	C	鶏ごぼう	C	鶏照り焼き
D	鶏と大根の旨煮	D	豚スタミナ炒め	D	豚とごぼう甘辛煮	D	豚とごぼう甘辛煮	D	豚オイスター炒め	D	豚スタミナ炒め
E	タンドリーチキン	E	鶏肉照り焼き	E	野菜炒め塩だれ	E	鶏肉山賊焼き	E	鶏唐揚げと麻婆茄子	E	肉じゃが
F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	白身魚唐揚げ	F	鯖南蛮漬	F	鯖バター醤油炒め	F	鯖塩焼き
30											
A	チキンカツ	A		A		A		A		A	
B	鶏と大根炒め	B		B		B		B		B	
C	牛肉すき煮	C		C		C		C		C	
D	茄子と鶏の味噌炒め	D		D		D		D		D	
E	鶏肉生姜焼き	E		E		E		E		E	
F	鯖竜田揚げ	F		F		F		F		F	