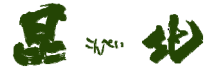


2024年

11月 日替献立表

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。



お名前

営業時間 10:00~18:00

☎

TEL 0120-20-1152

月		火		水		木		金		土	
								1		2	
								A	鶏肉生姜醤油焼き	A	鶏からじゃが
								B	鶏肉トマト煮	B	豚生姜醤油炒め
								C	牛スタミナ炒め	C	鶏照り焼き
								D	豚味噌炒め	D	豚オイスター炒め
								E	鯖竜田揚げ	E	鯖のキャベツ炒め
								F	鶏ごぼう	F	
4		5		6		7		8		9	
A	鴨ロース菜の花炒め	A	鶏味噌炒め	A	豚オイスター炒め	A	豚と菜の花炒め	A	鶏から葱醤油	A	豚ジャガイモ炒め
B	鶏肉山賊焼き	B	鶏ごぼう	B	鶏肉と南瓜旨煮	B	鶏すき煮	B	鶏肉トマト煮	B	豚と豆腐炒め
C	鶏と里芋の旨煮	C	豚スタミナ炒め	C	豚とごぼう甘辛煮	C	鶏肉里芋の旨煮	C	豚とじゃが旨辛炒め	C	チキンカツ
D	ホワイトシチュー	D	豚と大根旨煮	D	とり天と野菜天	D	豚味噌炒め	D	鶏照り焼き	D	鶏ごぼう
E	鯖唐揚げ	E	鯖塩焼き	E	白身魚あんかけ	E	鯖キャベツ炒め	E	鯖竜田揚げ	E	鯖バター醤油
F	ポークチャップ	F	ヤンニョムチキン	F	肉団子甘酢あん	F	鶏肉山賊焼き	F	豚肉大根炒め	F	
11		12		13		14		15		16	
A	煮込みハンバーグ	A	チキンカツ	A	牛肉とごぼう甘辛炒め	A	鶏肉南瓜旨煮	A	ブラウンシチュー	A	チキンカツ
B	鶏肉がんも旨煮	B	ホワイトシチュー	B	肉団子甘酢あん	B	鶏ジャガ	B	牛肉すき煮	B	鶏照り焼き
C	豚とごぼう甘辛煮	C	青椒肉絲	C	タンダリーチキン	C	鶏肉生姜醤油焼き	C	茄子と鶏の味噌炒め	C	豚スタミナ炒め
D	鶏肉山賊焼き	D	鶏とジャガイモ旨辛炒め	D	鶏と里芋旨煮	D	豚と菜の花炒め	D	鶏から葱醤油	D	肉じゃが
E	鯖南蛮漬け	E	鯖竜田揚げ	E	白身魚天ぷら	E	鯖塩焼き	E	白身魚唐揚げ	E	鯖塩焼き
F	豚スタミナ炒め	F	とり天と野菜天	F	鶏肉味噌炒め	F	豚スタミナ炒め	F	ポークチャップ	F	
18		19		20		21		22		23	
A	鶏ごぼう	A	鶏肉トマト煮	A	豚とジャガイモ旨辛炒め	A	鶏肉里芋旨煮	A	豚じゃが炒め	A	チキンカツ
B	鶏肉と肉団子あんかけ	B	鶏じゃが	B	鶏肉がんも旨煮	B	豚味噌炒め	B	鶏肉南瓜旨煮	B	鶏じゃがバター醤油
C	鶏肉大根の旨煮	C	ポークチャップ	C	豚とごぼう甘辛煮	C	牛肉すき煮	C	チキンカツ	C	豚菜の花炒め
D	タンダリーチキン	D	鶏肉照り焼き	D	ホワイトシチュー	D	鶏からジャガマヨ	D	唐揚げと麻婆茄子	D	肉じゃが
E	鯖塩焼き	E	鯖バター醤油	E	鯖南蛮漬け	E	白身魚あんかけ	E	鯖野菜炒め	E	鯖竜田揚げ
F	豚スタミナ炒め	F	鶏ごぼう	F	ハンバーグおろしソース	F	とり天と野菜天	F	鶏から葱醤油	F	
25		26		27		28		29		30	
A	ポークチャップ	A	鶏から葱醤油	A	鶏肉とごぼう甘辛炒め	A	ブラウンシチュー	A	鶏肉甘酢あん	A	鶏肉里芋旨煮
B	鶏ごぼう	B	鶏じゃが	B	鶏肉甘酢あん	B	チキンカツ	B	鶏肉がんも旨煮	B	野菜炒め韓国風
C	とり天と野菜天	C	野菜炒め韓国風	C	豚スタミナ炒め	C	鶏と大根梅肉炒め	C	青椒肉絲	C	肉豆腐
D	鶏すき煮	D	鶏照り焼き	D	チキン南蛮	D	豚肉じゃがバター醤油	D	鶏と茄子味噌炒め	D	タンダリーチキン
E	鯖塩焼き	E	白身魚天ぷら	E	白身魚照り焼き	E	鯖の野菜炒め	E	鯖竜田揚げ	E	鯖バター醤油
F	鶏肉バター醤油炒め	F	豚オイスター炒め	F	豚と椎茸中華炒め	F	ヤンニョムチキン	F	鴨ロースキャベツ炒め	F	