

2025年

12月 日替献立表



営業時間 10:00～18:00
日曜定休日
TEL 0120-20-1152

月		火		水		木		金		土	
1		2		3		4		5		6	
A	青椒肉絲	A	鴨ロースと菜の花	A	鶏から葱醤油	A	鶏味噌炒め	A	ホワイトシチュー	A	
B	鶏肉とごぼう甘辛炒め	B	鶏と大根炒め	B	チキンカツ	B	鶏生姜醤油焼き	B	鶏肉里芋旨煮	B	鶏じゃが
C	とり天と野菜天	C	牛肉すき煮	C	鶏肉がんと旨煮	C	鶏肉南瓜旨煮	C	豚味噌炒め	C	チキンカツ
D	豚オイスター炒め	D	茄子と鶏の味噌炒め	D	豚スタミナ炒め	D	豚と椎茸中華炒め	D	ポークチャップ	D	鶏照り焼き
E	鶏肉山賊焼き	E	ヤンニョムチキン	E	肉じゃが	E	鶏から胡麻まみれ	E	鶏から葱醤油	E	豚オイスター炒め
F	白身魚天ぷら	F	白身魚唐揚げ	F	鯖南蛮漬け	F	サバ竜田揚げ	F	鯖塩焼き	F	鯖のキャベツ炒め
8		9		10		11		12		13	
A	とり天と野菜天	A	鶏すき煮	A	肉団子あんかけ	A	牛すき煮	A	豚と大根炒め	A	
B	鶏から葱醤油	B	煮込みハンバーグ	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	鶏ごぼう	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	豚オイスター炒め	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	鶏唐揚げと麻婆茄子	E	鶏肉バター醤油	E	豚味噌炒め	E	鶏照り焼き	E	鶏ごぼう
F	鯖南蛮漬け	F	鯖塩焼き	F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ
15		16		17		18		19		20	
A	牛スタミナ炒め	A	ヤンニョムチキン	A	鶏ごぼう	A	鴨ロースと菜の花	A	チキンカツ	A	
B	おろしハンバーグ	B	鶏照り焼き	B	ブラウンシチュー	B	鶏肉がんと旨煮	B	鶏と大根炒め	B	鶏肉里芋旨煮
C	鶏肉がんと旨煮	C	とり天と野菜天	C	肉団子甘酢あん	C	鶏ジャガ	C	野菜炒め塩だれ	C	鶏味噌炒め
D	豚とごぼう甘辛煮	D	青椒肉絲	D	タンドリーチキン	D	鶏から胡麻まみれ	D	鶏味噌炒め	D	豚スタミナ炒め
E	鶏レモンペッパーオイル焼き	E	野菜炒め韓国風	E	鶏肉里芋旨煮	E	豚と菜の花炒め	E	鶏肉生姜焼き	E	肉じゃが
F	鯖南蛮漬け	F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	白身魚天ぷら	F	鯖竜田揚げ	F	鯖塩焼き
22		23		24		25		26		27	
A	ヤンニョムチキン	A	鶏ごぼう	A	肉豆腐	A	豚オイスター炒め	A	鴨ロースと菜の花	A	
B	豚と椎茸中華炒め	B	鶏肉トマト煮	B	デミハンバーグ	B	鶏唐揚げと麻婆茄子	B	鶏肉南瓜旨煮	B	鶏肉がんと旨煮
C	鶏肉と肉団子あんかけ	C	鶏じゃが	C	鶏肉と一口がんと煮	C	鶏ジャガ	C	鶏すき煮	C	チキンカツ
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	鶏レモンペッパーオイル焼き	D	豚味噌炒め	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	鶏肉山賊焼き	E	豚と菜の花炒め	E	鶏から葱醤油	E	肉じゃが
F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	鯖南蛮漬け	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ	F	鯖塩焼き
29		30		31							
A	鶏肉バター醤油炒め		鶏味噌炒め								
B	ブラウンシチュー		チキンカツ	15時まで営業しております							
C	鶏ごぼう		鶏肉がんと旨煮								
D	豚肉オイスター炒め		豚と椎茸中華炒め								
E	鶏すき煮		肉じゃが								
F	鯖竜田揚げ		白身魚唐揚げ								