

breakfast 08:00

塩分2.2~3.6g エネルギー585~695kcalを目安にしています



2026

- 月曜日 和朝食・煮魚・2種の小鉢・汁物・御飯・果物・ほうじ茶
 火曜日 フルーツパンケーキ・スープ・サラダ・ヨーグルト・シリアル・ジュース
 水曜日 和朝食・焼き魚・2種の小鉢・汁物・御飯・果物・ほうじ茶
 木曜日 ホットサンドイッチ・スープ・サラダ・ヨーグルト・フルーツ・ジュース
 金曜日 フレンチトーストメゾン・スープ・サラダ・ヨーグルト・フルーツ・ジュース
 土曜日 和朝食・漬け焼き魚・2種の小鉢・汁物・御飯・果物・ほうじ茶
 日曜日 本日の具沢山スープ・2種のパン・サラダ・ヨーグルト・フルーツ・ジュース

今月のお料理のテーマ 初夏の香りに誘われて



ご朝食・ご昼食・おやつ・ご夕食はお時間になりましたらスタッフがお部屋にお持ちいたします

お夜食は厳選米を使用した塩結びをご夕食とご一緒にお持ちいたします

塩結びは保健所の指導によりどうぞその日のうちにお召し上がり下さいますようお願いいたします

lunch 12:00

塩分3.1~3.4g エネルギー690kcal~790kcalを目安にしています

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1日 金 ミートローフ~キョフデ仕立て | 16日 土 アジとルッコラのアーリオオーリオ |
| 2日 土 ツナ・トマト・アンチョビ・バジルのシチア風 | 17日 日 鯖の文化干し 揚げびたし野菜と共に |
| 3日 日 海と大地の恵みのサクッと衣の天麩羅 | 18日 月 若鶏と地中海野菜のバスク仕立て |
| 4日 月 柔らかかつとキャベツのサンドウィッチ | 19日 火 白身魚ブレゼ トマト・シャンピのデュクレレ風 |
| 5日 火 白身魚と彩り野菜の香味蒸し | 20日 水 つくば鶏のソテー クレオール風 |
| 6日 水 白身魚のケジャリースコットランド風 | 21日 木 銀鮭とシャキッと野菜のさっぱり南蛮漬 |
| 7日 木 柔らか牛肉とトマトのハッシュドビーフ | 22日 金 鶏もも肉のベルシャード 旬菜ガルニチュール |
| 8日 金 メカジキのソテー ニース風サラダ添え | 23日 土 白身魚のラグーとペペローニのメッシーナ風 |
| 9日 土 タマネギ・トマト・塩豚のアマトリチャーナ | 24日 日 真鯛の有馬山椒焼き かやく御飯と |
| 10日 日 プレミアムポーク~梅肉と大葉のとんかつ | 25日 月 美名豚とジャガイモのオープン焼き |
| 11日 月 粗挽き肉のミートローフ リヨン風 | 26日 火 鶏肉の照り焼き 季節野菜の網焼き |
| 12日 火 旬魚と筍のムニエル 焦がしバターソース | 27日 水 グルメなチキンと北あかりのシユクメルリ |
| 13日 水 ポークのオープン焼きシュラスコ仕立て | 28日 木 ローズポークのトロツと角煮~八角の風味で |
| 14日 木 旬魚の塩麹漬け焼き 晩春の野菜と | 29日 金 ハーブ香る白身魚のパネ トマトソースで |
| 15日 金 豚ロース肉のブランケット | 30日 土 ポルベッタのミートソース |
| | 31日 日 市場からのお魚のホイル焼き れもんの香り |

■ 御飯・ライスは一膳160g 丼・プレート料理等は230gを目安にしております 増量・減量はお申し付けください

■ ■ celebration ■ ■ ■ ■ ■ 月・火・木・金・土曜日

ご出産後のママさんにお祝いのフルコースディナーをご準備いたします
日程等はスタッフよりお知らせいたします



ノンアルコールスパークリングワイン

(デキュ・ドウ・モンターニュロゼ)

季節のアペタイザー・季節のスープ

国産牛ヒレ肉のステーキ

(お肉の苦手な方はスタッフまでお知らせください)

バケット (パンに合うお料理をご用意しています)

デザート・ハーブティー

■ ■ sweetness ■ ■ 15:00

日替わりのおやつを毎日お部屋にお届けします



■ ■ ■ dinner ■ ■ ■ 18:00

塩分3.1~3.4g エネルギー690kcal~790kcalを目安にしています

1日 金 旬魚の木の芽味噌焼き 根菜を添えて	16日 土 花野菜とお魚のXO醤炒め 乾貨の旨みにて
2日 土 和風仕立てのザクザクラー油のよだれ鶏	17日 日 にぎやか魚介のブリッダリグーリア
3日 日 カラフル野菜のロモサルタード	18日 月 鯛の蒲焼〜梅煮〜
4日 月 魚介と海老・貝類のマリニエール サフラン風味	19日 火 鶏肉のフリット 香味野菜の油淋ソース
5日 火 鶏むね肉の香味バター包み キエフ風	20日 水 ぷりっと海老のピリ辛チリソース炒め
6日 水 県産地鶏と旬菜の大分風とり天	21日 木 豚ロースのコトレッタ ミラネーゼ
7日 木 白身魚の菜種焼き 彩り野菜と	22日 金 白身魚と根菜の甘酢あんかけ
8日 金 ジャンバラヤ ルイジアナ風	23日 土 阿見茄子と有馬山椒の麻婆茄子
9日 土 カラフル野菜と西洋黒酢のまろやか酢豚	24日 日 チキンとソーセージのサルディーニャ
10日 日 白身魚のポアレ アルジャントウイユ仕立て	25日 月 魚介香味揚げ 上海黒酢ソース
11日 月 白身魚と海老のかぶら蒸し	26日 火 白身魚のポテト焼き ブーランジェール
12日 火 鶏肉と新じゃがいものフリカッセ マスタード風味	27日 水 鯖の香味揚げ しゃきしゃき野菜と
13日 水 ソールと香草パン粉のゴルベール風	28日 木 蒸し魚のプロヴァンス風 アイオリソース
14日 木 豚バラ肉のブレゼ ポーチエッグ マルサラ風味	29日 金 豆腐ハンバーグと野菜の揚げ出し
15日 金 メカジキのポービエット ビエルジュソース	30日 土 カラフルピーマンと牛肉の青椒肉絲
	31日 日 ローズボークのウンブリ仕立て