

		6月2日 日	6月3日 月	6月4日 火	6月5日 水	6月6日 木	6月7日 金	6月8日 土
朝食	A食	がんもの煮物 オクラのドレッシング和え フルーツ お味噌汁 ご飯/香の物	はたはたの干物(骨) 卵の花 ヨーグルト お味噌汁 ご飯/香の物	湯豆腐 アスパラの和え物 ヨーグルト お味噌汁 ご飯/梅干し	さつま揚げの煮物 ポテトサラダ フルーツ お味噌汁 ご飯/味付け海苔	出し巻き玉子 青菜の和え物 ヨーグルト お味噌汁 ご飯/梅干し	いわしの梅煮(骨) いんげんののり和え フルーツ お味噌汁 ご飯/香の物	卵とじ 法蓮草の和え物 ヨーグルト お味噌汁 ご飯/香の物
	B食	ゆでたまご オクラのドレッシング和え フルーツ 牛乳 パン	ポイルウインナー 卵の花 ヨーグルト 牛乳 パン	はんぺんのバター焼き アスパラの和え物 ヨーグルト 牛乳 パン	目玉焼き ポテトサラダ フルーツ 牛乳 パン	クラムチャウダー 青菜の和え物 ヨーグルト 牛乳 パン	ミートボール いんげんののり和え フルーツ 牛乳 パン	ホタテのスープ煮 法蓮草の和え物 ヨーグルト 牛乳 パン
昼食	A食	町の洋食レストラン ポークカレーライス 野菜サラダ スープ らっきょう・福神漬 フルーツヨーグルト	たらの揚げ煮 焼き茄子 ころもかけ 法蓮草のおかか和え お吸い物 ご飯/香の物	和風ハンバーグ 青菜と卵の炒め物 お吸い物 ご飯/香の物 デザート	太刀魚の漬け焼き 変わり冷奴 オクラのお浸し お味噌汁 ご飯/香の物	和食屋摩耶亭 五目ちらし寿司 ごぼうの炊き合わせ ブロッコリーのくるみ和え お吸い物	かれのい塩焼き かぼちゃのグリル お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	鶏肉と里芋の旨煮 カリフラワーのサラダ ピーマンのソテー お吸い物 ご飯/香の物
	B食		月見うどん 焼き茄子 ころもかけ 法蓮草のおかか和え ご飯/香の物	ホキのバジル焼き 青菜と卵の炒め物 お吸い物 ご飯/香の物 デザート	焼きそば 変わり冷奴 オクラのお浸し お味噌汁 ご飯/香の物	豚肉のトマトソース かぼちゃのグリル お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	アジフライとコロケ カリフラワーのサラダ ピーマンのソテー お吸い物 ご飯/香の物	
夕食	A食	さわらの塩麴焼き れんこんの甘酢 青梗菜のピーナッツ和え お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	とんてき (豚のステーキ) ごぼうサラダ さつま芋の小倉煮 お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	ディナーコンサート 蛙の南蛮漬 南瓜のきのこあんかけ めかぶのわさび醤油和え お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	鶏肉の南部焼き 長芋の木の芽味噌かけ ピーマンのそぼろ炒め かきたま汁 ご飯/香の物 デザート	姫鯛の柚子味噌焼き 卵豆腐の銀あんかけ 小松菜のナムル お吸い物 ご飯/香の物 デザート	特別和食御膳 特別料金1620円(税込) 国産和牛のすき焼き いなりなます アスパラの辛子和え ご飯・香の物 デザート	白身魚の柚子こしょう焼き 高野豆腐の利休和え もやしのお浸し お味噌汁 ご飯/香の物 デザート
	B食	鶏肉のピカタ れんこんの甘酢 青梗菜のピーナッツ和え お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	めばるのグリル ごぼうサラダ さつま芋の小倉煮 スープ ご飯/香の物 デザート		黒むつの煮付け 長芋の木の芽味噌かけ ピーマンのそぼろ炒め かきたま汁 ご飯/香の物 デザート	油淋鶏 ～鶏唐揚げ甘酢和え～ 卵豆腐の銀あんかけ 小松菜のナムル 中華スープ ご飯/香の物 デザート	豚肉の生姜焼き 高野豆腐の利休和え もやしのお浸し お味噌汁 ご飯/香の物 デザート	

6月4日(火)夕食 ディナーコンサート

お食事をしながら二胡の音色をお楽しみいただける
ダイニングコンサートを開催いたします。
演奏時間は①17:40～②18:40～の2部制です。
(①②は同じ内容です。お好きな時間にお越しください)

6月7日(金) 夕食

「国産和牛のすき焼き」

ダイニングで一枚一枚お肉を焼きながらご提供いたします。
国産和牛を使用したすき焼きのため、価格は1620円となります。
あらかじめご了承ください。



喫茶時間 10:00～14:00 / 15:00～16:00

朝食 7:30～9:00 (ラストオーダー 8:30)

昼食 12:00～13:30 (ラストオーダー 13:00)

夕食 17:30～20:00 (ラストオーダー 19:30)

