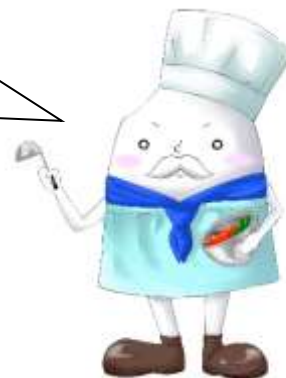


「健康・減塩・地産地消の3つ星のランチ」

メニュー表

5月23日(水) 菜飯 肉 大根 ほうれん草 なす みそ ほうろ菜 ブロッコリー	5月24日(木) 白飯 鰯の 具 ひ 厚揚げ トマト 小松菜の 二色ゼリー	5月30日(水) 白飯 さ な れん 春雨 すま ミルクゼリー 苺ソースのせ
5月31日(木) 白飯 魚 野菜 な も 春 オレ	6月13日(水) 白飯 竜 豆腐 芋 ト ミ カフェオレゼリー	6月14日(木) 白飯 唐揚げハニーマスタードソース 大根と人参のそぼろ煮 ほうれん草ときのこのソテー パプリカと大豆のマリネ 茶碗蒸し風スープ パンナコッタ はちみつレモンソースがけ
6月20日(水) 枝豆入りご飯 鶏 シ ひ 海 根 セ	6月21日(木) 白飯 鮭のみそソース添え 干草焼(具だくさん卵焼き) わかめとしらすの酢の物 小松菜とベーコンのソテー けんちん汁 果実入りりんごゼリー	

真心を込めて作りおもてなしします。
どうぞ気軽にお問合せ下さい。
完売している日があります。ご注意ください。



レストラン実習のイメージキャラクター
岐阜のお米「はつしも」とよく合う料理を日夜研究しているマイスター