

11月 ランチメニュー予定表 旬香

日・曜日	メニュー	シェフの一言
1日(木)	【麺類の日】	温かい麺類を提供いたします。
2日(金)	【魚料理】	きのこ・旬の野菜を多く使った、ホイル焼きもお勧めです。
5日(月)	【鶏肉料理】	他店では、味わえないMOAの極上の鶏肉をご堪能下さい。
6日(火)	【旬菜盛り合わせ】	秋満載で提供いたします。さつまいも・きのこ・柿・栗等々。
7日(水)	【魚料理】	さばの中でも、豊後水道の関鯖同様、金華鯖(決められた時期・場所で捕れたもの～金華山沖)はお勧めです。入荷・金額にもよりますが、秋から冬にかけての美味しい時期に一度はお召し上がりいただきたい一品です。
8日(木)	【豆腐料理】	MOAの美味しい豆腐をご賞味ください。
9日(金)	【中華料理】	身体の温まる、野菜いっぱい中華飯を予定しています。
11日(日)	【玉子料理】	生命力のある有精卵の美味しさをお楽しみください。
12日(月)	【お寿司の日】	美味しい“ねた”を取り揃え、提供いたします。
13日(火)	【肉料理】	ポークを提供する予定です。ステーキ・ハンバーグ・ロールキャベツ等々。
14日(水)	【特別サービスメニューの日】	魚料理の予定です。
15日(木)	【温もの料理】	鍋もの、または、おでんを予定しています。
16日(金)	【ヘルシーメニュー】	旬の食材を健やかに楽しんで頂けるように、管理栄養士と調理師が新メニューを考えてご提供いたします。
18日(日)	【丼物の日】	丼物の良い点は、ご飯を美味しく戴けることです。
19日(月)	【魚料理】	刺身・焼き物・揚げ物・煮物・蒸し物等々、魚に応じて提供いたします。
20日(火)	【豆腐料理】	美味しくヘルシーな豆腐で身体を温めるよう提供いたします。
21日(水)	【旬菜盛り合わせ】	季節を楽しんで頂けるようにご提供いたします。
22日(木)	【おまかせ料理】	旬の美味しい食材を使い、ジャンルにこだわらず提供いたします。
26日(月)	【鶏肉料理】	極上の鶏肉を提供いたします。
27日(火)	【魚料理】	本日も市場に赴き、旬の新鮮な魚を仕入れます。
28日(水)	【洋食の日】	身体の温まる食材(野菜)で、ポトフ等を予定しています。
29日(木)	【希望献立の日】	今月の16日(金)までに希望のメニューをアンケートにご記入の上、旬香入り口のアンケート入れに、ご投函下さい。
30日(金)	【魚料理】	旬魚は、ぶり・さば・ひらめ・たら・さわら等々。

○当店は、日替わりで一つのランチメニューをセルフサービスにて提供しております。自然農法農産物と加工品、肉製品、調味料に至るまでMOA自然食品、魚介類は天然物を使用し、“元気になる食事法”(お米を中心とした和食)を以って調理しています。

○ は、生活改善プログラム開催日で、特にヘルシーに拘ったメニューです。

○食材の入荷の関係上、献立が変更になることがございますのでご了承下さい。

○食べ放題のお店ではありません。適量をお召し上がりください。

○お惣菜(ランチ)を予約販売しています。前日までに、“何人分”でご予約下さい。

ご予約先 TEL 直通 937-8507 代表 936-5621

(惣菜の他に、ランチのご予約も承ります。)

○11月のお休み～ 毎週土曜日・4日(日)・23日(祝)・25日(日)