

～旬香だより～

- 名古屋療院コンセプト・・・“こころと体の健康広場”
- 旬香コンセプト・・・“自然治癒力を高める食事の提供”
 - イ) 生命力（新鮮・旬・自然・国産）のある食材の使用
 - ロ) 人体機能（胃腸）を働かせる食事づくり
 - ハ) 喜んで（感動）頂ける食事の提供

2月 ランチメニュー予定表

日・曜日	メニュー	シェフの一言
1日（金）	おまかせメニュー	入荷食材の一番おいしい調理法で提供いたします。
3日（日）	麺類の日	温かいおそばを提供する予定です。
4日（月）	旬菜盛り合わせ	旬菜を数多く提供いたします。
5日（火）	鶏肉料理	本日は、極上の鶏肉を提供いたします。
6日（水）	魚料理	冬は特に脂ののった魚が多くお勧めです。五味・五色・五法で、旬魚の入荷により決まります。
7日（木）	温料理	身体の暖まるように調理して提供いたします。
8日（金）	豆腐料理	MOAの美味しい豆腐を提供いたします。
12日（火）	丼物の日	親子丼、または他人丼を予定しています。
13日（水）	旬菜盛り合わせ	旬菜を数多く提供いたします。
14日（木）	魚料理	血液をサラサラにしてくれる青背の魚と共に、骨ごと食べられる小魚は特にお勧めです。
15日（金）	お寿司	若干、糖分・塩分が多くなるため、さっぱりめの寿司酢と共に、副菜も薄味にして提供いたします。
17日（日）	洋食の日	本日は洋食の日です。何になるかお楽しみに。
18日（月）	温料理	身体を芯から暖める根菜を、さらに温かくして提供する予定です。
19日（火）	魚料理	魚が美味しい時期です。その魚に合った調理法で提供いたします。
20日（水）	旬菜盛り合わせ	冬が旬の野菜や魚介類を提供する予定です。
21日（木）	ヘルシーメニュー	お勧めのヘルシーメニューをお楽しみください。
22日（金）	鶏肉料理	極上の鶏肉をお召し上がり下さい。
25日（月）	丼物	ご飯を美味しく召し上がっていただける様に提供いたします。
26日（火）	特別サービスメニュー	本日は、月一度のサービスメニューです。お楽しみに。
27日（水）	中華の日	回鍋肉、または中華飯の予定です。
28日（木）	魚料理	日本人は、米魚野菜が特に大切です。

○ 2月お休み～毎週土曜日・10日（日）・11日（祝）・24日（日）

○ 営業時間 AM11:30～PM13:30（オーダーストップ13:00）