

## ～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・・・・・・・・・・“元気になる食事の提供”
  - 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

## 3月 ランチメニュー予定表

日・曜日	予定メニュー	シェフの一言
1日（金）	盛り合わせの日	旬菜を基本に盛り合わせて提供いたします。
4日（月）	丼の日	具材を味ご飯に乗せた丼を予定しています。
5日（火）	鶏肉の日	本日は、極上の鶏肉を提供いたします。
6日（水）	魚介の日	今月は、貝類が美味しい時期になります。
7日（木）	盛り合わせの日	山菜等の入荷があれば、盛り合わせたいと思います。
8日（金）	豆腐の日	MOAの美味しい豆腐を提供いたします。
10日（日）	洋食の日	洋食を、旬香コンセプトの“喜び”をテーマに提供いたします。
11日（月）	魚介の日	本日は、旬香おすすめの魚介料理です。
12日（火）	丼の日	有精卵の大玉を2ヶ使用し、ふわとろに仕上げた、お勧めの親子丼、または他人丼を予定しています。
13日（水）	盛り合わせの日	旬菜を数多く提供いたします。
14日（木）	魚介の日	青背の魚（血液サラサラをテーマ）。または骨ごと食べられる小魚（カルシウムをテーマ）を提供します。
15日（金）	寿司の日	若干、糖分・塩分が多くなるため、さっぱりめの寿司酢で提供いたします。
18日（月）	おまかせの日	入荷食材の一番お勧めの調理法で提供いたします。
19日（火）	玉子の日	有精卵を使用した料理になります。
20日（水）	<b>特別サービスメニュー</b>	<b>本日は、月一度のサービスメニューです。お楽しみに。</b>
22日（金）	盛り合わせの日	旬菜を中心に盛り合わせて提供いたします。
24日（日）	丼の日	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。
25日（月）	中華の日	回鍋肉、または中華飯の予定です。
26日（火）	盛り合わせの日	五感で、楽しんで頂けるように常に心掛けています。
27日（水）	<b>ヘルシーメニューの日</b>	<b>本日は管理栄養士の考えたメニューの日です。</b>
28日（木）	魚介の日	日本人は、米魚野菜が特に大切です。
29日（金）	玉子の日	有精卵を使った料理になります。

# ご案内

○当店は、来院者・ボランティア・館内職員の予約数とフリーのお客様の10食限定数を基本に食事のご用意をしております。それに伴い、記述のルールをお守り下さいますようお願い申し上げます。

イ) ご飯

お替りは一回程度。

ロ) 汁物

お替りはご遠慮ください。

ハ) 香の物・ふりかけ・昆布・フルーツ他

おあとのお客様にもあるように、適量をお召し上がり下さい。

○メニュー

日替わりランチ（10食限定～予約数を除く）と飛竜頭バーグ（5食限定、水・木・金曜日のみの提供）をセルフサービスにて提供。

○お問い合わせ先

TEL 直通 052-937-8507

代表 052-936-5621

自然食れすとらん 旬 香



○3月のお休み

毎週土曜日及び、3日（日）・17日（日）・21日（祝）・31日（日）

○スタッフ（パートタイマー）を募集しています。

\*委細面談の上。TEL後、履歴書持参。随時面談致します。（担当万浪まで）

○営業時間～AM11:30よりPM13:30

\*オーダーストップ13:00（13時までにご来店下さい。）