

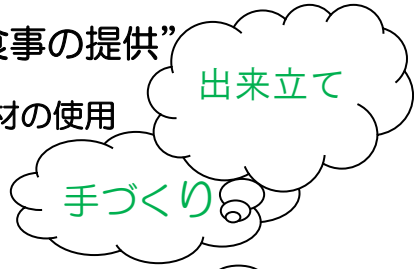
# ～旬香だより～

○ 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



## 令和元年 5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
7日（火）	丼物	旬香特製（極上の鶏もも肉と有精卵）の親子丼の予定です。
8日（水）	豆腐料理	MOAの美味しい豆腐を提供いたします。
9日（木）	魚料理	旬香おすすめの魚料理です。
10日（金）	旬菜盛り合わせ	旬菜をお届けいたします。
12日（日）	中華の日	月1度の中華料理を提供いたします。
14日（火）	丼物	三色丼・お楽しみ丼・鯛の蒲焼丼等々
15日（水）	魚料理	新鮮・旬魚を提供いたします。
16日（木）	寿司の日	若干、糖分・塩分が多くなるため、さっぱりめの味付けで提供いたします。チラシ・助六等々。
17日（金）	特別サービスメニュー （魚介料理）	月1度のサービスメニューです。お楽しみ下さい。
20日（月）	旬菜盛り合わせ	旬菜を中心に盛り合わせて提供いたします
21日（火）	魚料理	「目には青葉 山ほととぎす 初鯉」この時期の鯉は、江戸時代に好まれた、さっぱりした鯉だったようです。
22日（水）	玉子料理	ヒヨコの生まれる、生命力のある有精卵を使用した料理になります。
23日（木）	魚料理	日本人は、米魚野菜が特に大切です。
24日（金）	おまかせ料理	入荷食材の一番お勧めの調理法で提供いたします。
27日（月）	麺類	本日は楽しむをテーマにした、月1度の麺類の日です。
28日（火）	洋食の日	何になるかお楽しみに！
29日（水）	旬菜盛り合わせ	旬菜を中心に盛り合わせて提供いたします
30日（木）	ヘルシーメニューの日	管理栄養士の立てたお勧めの献立になります。
31日（金）	玉子料理	有精卵を使った料理になります。

**\*食材の入荷により、メニューを変更する場合がありますのでご了承ください。**

## ～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食限定を基本にお食事のご用意をしております。

(メニュー)

- ・ 日替わりランチ (10食限定～予約を除く)
- ・ 飛竜頭バーグ (5食限定、水・木・金曜日だけの提供)
- ・ ハレの日ランチ (日替わりランチの特盛・サービス品・限定品等)  
\*仕入れにより、週に1～2度のご提供。どなた様もご注文出来ます。
- ・ その他 (弁当・会食等予算に応じご注文承ります)

○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、“旬香コンセプト”を基に、お客様に元気になっていただけるように食事の提供をしています。

○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



○5月のお休み

毎週土曜日及び、1日(水)～6日(祝)・13日(月)・19日(日)・  
26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。)