

～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) 楽しんで（感動）頂ける食事の提供

出来立て

手づくり

無添

令和元年

7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（月）	丼物	三色丼・お楽しみ丼・鯛の蒲焼丼等々。
2日（火）	旬菜盛り合わせ	夏季の旬菜を中心に提供いたします。
3日（水）	豆腐料理	MOAの美味しい豆腐を提供いたします。
4日（木）	魚料理	旬香おすすめの魚料理です。
5日（金）	旬菜盛り合わせ	旬菜をお届けいたします。
8日（月）	中華の日	月1度の中華料理を提供いたします。
9日（火）	魚料理	新鮮、天然・旬魚を提供いたします。
10日（水）	旬菜盛り合わせ	旬菜をお届けいたします。
11日（木）	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。（内閣総理大臣賞受賞の有精卵です。）
12日（金）	魚料理	新鮮、旬魚を提供いたします。（天然もの）
14日（日）	旬菜盛り合わせ	夏野菜を中心に盛り合わせて提供いたします
16日（火）	丼物の日	親子丼・他人丼・かき揚げ丼等々の予定です。
17日（水）	魚料理	旬魚を提供いたします。
18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。
19日（金）	夏野菜カレー	夏野菜たっぷりのお勧めのカレーです。
22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。
23日（火）	魚料理	旬魚を提供いたします。
24日（水）	特別サービスメニュー	月1度のサービスメニューです。お楽しみに！
25日（木）	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。
26日（金）	魚料理	旬魚に合った調理法（五法）で提供いたします。
28日（日）	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。
29日（月）	寿司の日	チラシ・助六等々。
30日（火）	旬菜盛り合わせ	夏野菜を基本に盛り合わせます。
31日（水）	魚料理	旬魚は、鯿・鯛・鰯・鰻・鱸等々。

*食材の入荷により、変更にな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)
- ひりょうずバーグ (5食限定、水・木・金曜日のみの提供)
- ハレの日ランチ (日替わりランチの得盛り、及び限定品)
*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。
- ランチ弁当～800円税込 前日までにお申し込みください。
- その他 (お弁当・会食“歓送迎会等” 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



○7月のお休み

毎週土曜日及び、7日(日)・15日(月)・21日(日)

○スタッフを募集しています。

*調理師(料理長候補)・調理補助～ホール業務兼務

*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。)