

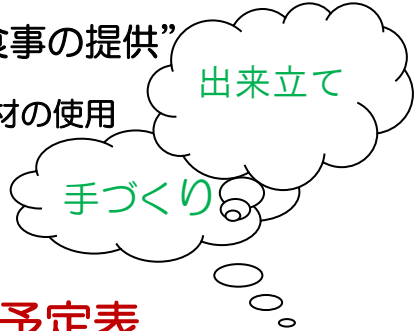
# ～旬香だより～

○ 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9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  |
|--------|------------|---|
| 2日（月）  | 丼物         | 三色丼・お楽しみ丼・鯛の蒲焼丼等々の予定です。                           |
| 3日（火）  | 旬菜盛り合わせ    | 初秋の旬菜を徐々に提供いたします。                                 |
| 4日（水）  | 豆腐料理       | MOAの美味しい豆腐を提供いたします。                               |
| 5日（木）  | 魚料理        | 旬香おすすめめの魚料理です。また血液がサラサラになる、青背の魚（入荷次第）を基本に提供いたします。 |
| 6日（金）  | 旬菜盛り合わせ    | 種々の旬の食材に、色々な栄養があり提供いたします。                         |
| 8日（日）  | 中華の日       | 月1度の中華料理を楽しむをテーマに提供致します。                          |
| 9日（月）  | ランチありません。  | 研修日の為、ランチはありませんのでご了承ください                          |
| 10日（火） | 丼物         | 旬香特製の親子丼の予定です。                                    |
| 11日（水） | 魚料理        | 新鮮・旬魚を提供いたします。                                    |
| 12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。                  |
| 13日（金） | 特別サービスメニュー | 月1度のサービスメニューです。お楽しみ下さい。                           |
| 17日（火） | 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。ご飯を中心とし、種々の物に色々な栄養があります。      |
| 18日（水） | 魚料理        | この時期、秋刀魚に脂が乗って美味しくなります。                           |
| 19日（木） | 寿司の日       | 若干、糖分・塩分が多くなりますが、残暑がある日には適していると思われます。             |
| 20日（金） | ランチありません。  | 研修日の為、ランチはありませんのでご了承ください。                         |
| 22日（日） | ランチありません。  | 研修日の為、ランチはありませんのでご了承ください。                         |
| 24日（火） | 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。                           |
| 25日（水） | 魚料理        | 日本人が昔から食してきた、米魚野菜が特に大切です。                         |
| 26日（木） | 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。                         |
| 27日（金） | 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。                             |
| 30日（月） | 魚料理        | 食材の一番大切な生命力のある、旬魚を提供致します。                         |

\*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)
- 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



○9月のお休み

毎週土曜日及び、1日(日)・9日(月)・15日(日)・16日(月)

20日(金)・22日(日)・23日(月)・29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。)