

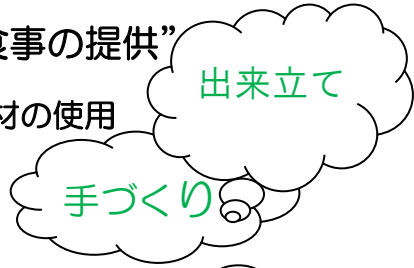
～旬香だより～

○ 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 1 2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）	玉子料理	有精卵の美味しさをご堪能下さい。
3日（火）	豆腐料理	MOAの美味しい豆腐をご提供いたします。
4日（水）	魚料理	旬香おすすめの魚料理です。
5日（木）	旬菜盛り合わせ	旬菜をお届けいたします。
6日（金）	中華の日	月一度の中華料理を提供いたします。
8日（日）	温料理	寒い季節には、温かいお料理で体を温めて下さい。
9日（月）	お楽しみ丼	材料の入荷により、どんぶりのメニューを決めます。
10日（火）	魚料理	旬香おすすめのお魚料理です。
11日（水）	炊き込みご飯	きのこのご飯・栗ご飯・さつま芋ご飯・混ぜご飯等々。
12日（木）	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。
13日（金）	特別サービスメニュー	月一度のサービスメニュー（魚料理）です。
16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。
17日（火）	魚料理	冬の旬魚～鱈・平目・鯖・鰯・公魚等々。
18日（水）	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。
19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。
20日（金）	温料理	寒い季節には、温かいお料理で体を温めて下さい。
22日（日）	洋食の日	本日は、月1度の洋食の日です。
23日（月）	魚料理	日本人は、米魚野菜が特に大切です。
24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。
25日（水）	鶏肉料理	本日はクリスマスです。チキン料理を提供いたします。
26日（木）	おまかせ料理	食材の入荷により、提供させて頂きます。
27日（金）	麺類	本日は、毎年恒例のかき揚げそばになります。

*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15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・・・・・・・・・・・・・・・・・・1,000円
- ・ ひりょうずバーグ・・・・・・・・（水・木・金曜日の提供）900円
- ・ 親子丼・・・・・・・・・・・・・・・・（日・月・火曜日の提供）1,000円
- ・ ハレの日ランチ（週に1～2度のご提供）1,300円・1,500円
- ・ 弁当、昼会食・・・・・・・・（予算に応じご注文承ります）1,000円～
- ・ 夕会食・立食・・・・・・・・（予算に応じご注文承ります）3,000円～
（値段は全て税込みになります。）

○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

○12月のお休み

毎週土曜日及び、1日（日）・15日（日）・年末休み28日（土）より

○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。）