

～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”

無添

- 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

出来立て
手づくり

令和2年1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
6日（月）	鶏肉の塩麹焼き	本年最初のランチは極上の鶏肉料理になります。
7日（火）	丼物	材料の関係により、丼物メニューが決まります。
8日（水）	旬菜盛り合わせ	冬満載のメニューを提供いたします。
9日（木）	麺類	熱々のうどんと小鉢、または炊き込みご飯になります。
10日（金）	魚料理	旬魚は、寒ブリ・寒鯖・寒平目・鱈・鮫鱈、鮫等々。
12日（日）	おまかせ料理	入荷次第で、中華や洋食の場合もあります。
14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
15日（水）	魚料理	旬魚の仕入れにより、提供いたします。
16日（木）	玉子料理	内閣総理大臣賞受賞の有精卵を使った料理です。
17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。
20日（月）	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。
21日（火）	魚料理	日本人は、米魚野菜が基本です。
22日（水）	お寿司の日	助六・握り・ちらし等々。
23日（木）	肉料理	豚肉・鶏肉・合挽肉等々を使った料理になります。
24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。
26日（日）	魚料理	旬魚を提供いたします。
27日（月）	旬菜盛り合わせ	旬菜を基本に盛り合わせて提供いたします。
28日（火）	豆腐料理	MOAの美味しい豆腐を使ったランチの予定です。
29日（水）	おまかせ料理	和食・中華・洋食・肉、魚料理等々。入荷次第です。
30日（木）	旬菜盛り合わせ	冬満載で提供いたします。
31日（金）	魚料理	冬の旬魚に合った調理法で提供致します。

*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

○1月のお休み

毎週土曜日及び、5日(日)までお正月休み・13日(祝)・19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。)