

～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
3日（月）	玉子料理	新鮮で、生命力のある有精卵の料理をご堪能下さい。
5日（水）	旬菜盛り合わせ	動植物性をバランス良く、全て手作りで提供します。
6日（木）	豆腐料理	希少な自然農法産国産大豆使用の豆腐を提供します。
7日（金）	魚料理	旬香おすすめ天然、新鮮、旬の魚料理です。
9日（日）	丼物	他人丼・三色丼・かき揚げ丼等々、お楽しみに。
10日（月）	旬菜盛り合わせ	旬魚、または旬菜を中心にご提供いたします。
12日（水）	おまかせ料理	洋食・中華・旬菜盛り合わせ等のいずれかになります。
13日（木）	炊き込みご飯	きのこ・鶏牛蒡・さつま芋等々の炊き込みご飯です。
14日（金）	玉子料理	新鮮で、生命力のある有精卵の料理をご堪能下さい。
16日（日）	旬菜盛り合わせ	本日は 11 時開店の予定でしたが、通常時間の 11 時 30 分からの営業になりますので、ご了承下さい。
17日（月）	鶏肉料理	安心・安全で極上の鶏肉をお楽しみください。
18日（火）	旬菜盛り合わせ	動植物性をバランス良く、全て手作りで提供します。
19日（水）	おまかせ料理	洋食・中華・旬菜盛り合わせ等になります。
20日（木）	特別サービスメニュー	基本的に旬魚料理を提供する予定です。
21日（金）	豆腐料理	希少な自然農法産国産大豆使用の豆腐を提供します。
23日（日）	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。
25日（火）	おまかせ料理	洋食・中華・旬菜盛り合わせ等になります。
26日（水）	魚料理	旬香おすすめ天然、新鮮、旬の魚料理です。
27日（木）	旬菜盛り合わせ	動植物性をバランス良く、全て手作りで提供します。
28日（金）	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。

*食材の入荷により、メニューを変更する場合があります。また今月の

ヘルシーメニューはお休みです。合わせてご了承下さい。

～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

○2月のお休み

毎週土曜日及び、2日（日）・4日（火）・11日（祝）・24日（祝）

○スタッフ（調理師・パートタイマー～60歳未満）募集中。

*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。）