

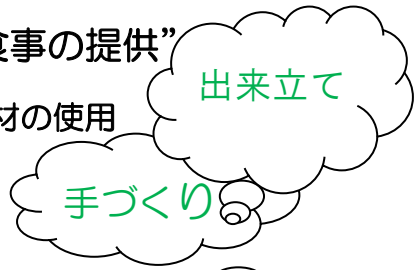
～旬香だより～

○ 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・・・・・・・・・・“楽しみつつ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2年11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）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューが決まります。
4日（水）	旬菜盛り合わせ	旬菜（秋）を中心に盛り合わせて提供いたします。
5日（木）	魚料理	旬香おすすめの魚料理です。当日、柳橋で仕入れます。
6日（金）	旬菜盛り合わせ	旬菜をお届けいたします。
8日（日）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューが決まります。
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・さつま芋ご飯等々
12日（木）	旬菜盛り合わせ	秋満載で提供致します。
13日（金）	ごはんを楽しむ日	ご飯を楽しんで頂くために、ご飯と共におかずもご飯に合った料理を提供し、ご飯の美味しさを実感して頂きたいと思ひます。
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	新鮮・旬魚を提供致します。
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）	おにぎりの日	握りたてをお出しします。
20日（金）	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。
22日（日）	魚料理	日本人は、米魚野菜が特に大切です。
24日（火）	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（水）	旬菜盛り合わせ	秋満載で提供致します。
26日（木）	魚料理	旬魚を提供致します。当日、柳橋市場で仕入れます。
27日（金）	旬菜盛り合わせ	秋満載で提供致します。
30日（水）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューを決めます。

*自然食材の入荷により、メニューを変更する場合がございますので、

ご了承ください。

○ メニュー

*** 今月も下記の2種類のランチと弁当の提供に限らせて頂きます。**

- 日替わりランチ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,000 円税込
(元気になるために、毎日食べて戴きたいおすすめランチです。)
- 親子丼・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,000 円税込
(極上の鶏もも肉・有精卵2ケ・原木椎茸等々を使ったふわとろの親子丼です)
*小鉢またはフルーツ・汁付です。
- 弁当 (テイクアウト)・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,000 円税込~
(予算に応じご注文承ります。前日まで要予約。5ケ以上は1週間前)
*会食・夜営業は当分の間、お引き受けできませんのでご了承ください。

○営業時間 (しばらくの間、下記の通りとさせていただきます。)

11:45~13:15

***オーダーストップ12:45**

○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 匂香



○11月のお休み

毎週土曜日及び、 1日(日)・3日(祝)・15日(日)・23日(祝)
29日(日)

*尚、1日・3日・23日は、職員の研修日になっております。ご了承ください。

○調理師募集中 (50歳未満、随時募集)

*上記 TEL 後、履歴書持参、随時面接~担当、万浪まで

○お願い

コロナウイルス感染拡大防止のために、個人々々の自然治癒力を高めることが予防に繋がります。ご飯を中心に日本型食生活を基本とした、日々の食生活を大切にするために、皆様と一緒に、心身の健康に寄与する食運動を進めて行きたいと願っております。