

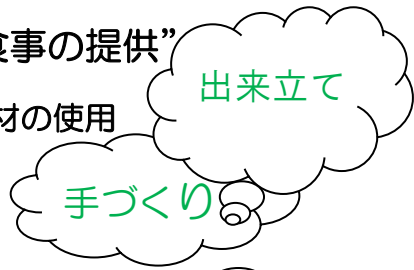
# ～旬香だより～

○ 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3年7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（金）	魚料理	おすすめの魚料理です。旬魚は、鱈・鰯・カマス等々。
4日（日）	旬菜盛り合わせ	夏満載で提供致します。
5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。
6日（火）	魚料理	柳橋魚市場で魚の入荷によりメニューが決まります。
7日（水）	麺類の日	今日は七夕です。素麺のぶっかけを提供する予定です。
8日（木）	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（金）	お楽しみ丼	材料の入荷により、どんぶりが決めます。
12日（月）	玉子料理	MOAの美味しい卵をご賞味ください。
13日（火）	旬菜盛り合わせ	夏満載で提供致します。
14日（水）	魚料理	柳橋魚市場で魚の入荷によりメニューが決まります。
15日（木）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューが決まります。
16日（金）	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
18日（日）	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。
19日（月）	旬菜盛り合わせ	旬菜をお届けいたします。
20日（火）	魚料理	柳橋魚市場で魚の入荷によりメニューが決まります。
21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。
26日（月）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューを決めます。
27日（火）	魚料理	日本人は、米魚野菜が基本です。
28日（水）	旬菜盛り合わせ	旬菜を盛り合わせて提供致します。
29日（木）	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うメニューになります。
30日（金）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューを決めます。

\*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。

☆7月のお休み

毎週土曜日及び、1日（木）・11日（日）・22日（木）～25日（日）

## ○ 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～

\*ご予算に応じご注文承ります。4個以上は3日前、10個以上は1週間前まで  
にご注文お願い致します。

\*ランチと同様の内容で、3個以内はお時間を頂ければその場でお詰め致します。  
但し、メニューに応じてはお引き受けできない場合がございます。

(麺類、蒸し物、ランチ完売等々)

\*会食・夕食営業は当分の間、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。)**

11:45～13:30

\*オーダーストップ13:00



## ○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

## ○7月のお休み

毎週土曜日及び、1日(木)・11日(日)・22日(木)～25日(日)

## ○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

## ○駐車場有

1F売店横をご利用下さい。\*満車・野菜市開催の場合はご容赦ください。

## ○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。