

# ～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

出来立て

手づくり

## 令和4年5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	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
6日（金）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
8日（日）	麺類の日	月一度の麺類になります。とろろそばの予定です。
9日（月）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
10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。
11日（水）	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。
12日（木）	丼ぶりの日	かき揚げ丼、お楽しみ丼、マグロ丼等々。
13日（金）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
16日（月）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
17日（火）	旬菜盛り合わせ	旬菜を中心に盛り合わせて提供します。
18日（水）	お寿司（丼もの）の日	ちらし寿司、助六寿司等々になります。（丼物の場合有）
19日（木）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
20日（金）	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。
22日（日）	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。
23日（月）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
24日（火）	魚料理	柳橋市場で魚の入荷によりメニューが決まります。
25日（水）	旬菜盛り合わせ	旬菜を提供いたします。
26日（木）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
27日（金）	ごはんを楽しむ日	ご飯を土鍋で美味しく炊き、ご飯を楽しんで頂く日で、管理栄養士の立てた献立を提供します。
30日（月）	おまかせ料理	自然の食材の入荷によりメニューが決まります。
31日（火）	旬菜盛り合わせ	旬菜を提供いたします。

入荷の関係で、メニューを変更することがございます。ご了承ください。

○営業時間

11:30~13:45 \*オーダーストップ13:15



OTEL 直通 052-937-8507

自然食れすとらん 旬香