

～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

無添

令和5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
1日（水）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューが決まります。
2日（木）	旬菜盛り合わせ	冬満載で提供致します。
3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。
6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。
7日（火）	麺類の日	温かいおそば、うどん、入麺等々になります。
8日（水）	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（木）	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。
10日（金）	玉子料理	MOAの美味しい卵をご賞味ください。
12日（日）	旬菜盛り合わせ	冬満載で提供致します。
13日（月）	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。
14日（火）	温料理	鍋物、おでん、ポトフ、シチュー、麺類等々になります。
15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
16日（木）	丼ものの日	本日は都合により親子、他人、玉子丼のみになります。
17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。
19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。
20日（月）	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（火）	おまかせ料理	食材の入荷によりメニューを決めます。
22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。
24日（木）	旬菜盛り合わせ	旬菜を盛り合わせて提供致します。
27日（月）	丼ぶりの日	鶏すき丼、麻婆豆腐丼、かき揚げ丼等々になります。
28日（火）	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。