

DAILY DINNER BUFFET MENU

FOR 9/16~9/22

〔今週のディナーメニュー〕

オーガニックな初秋の味わいは、
オーガニックのワインとともに・・・

9/16 Monday | ベジタリアンマンデー

- ・有機長芋の春巻き レモン醤油添え
- ・有機蓮根の揚げボール
- ・大豆ミートで！麻婆茄子
- ・有機赤玉葱のハーブグリル
- ・ベジタリアン豆カレー
- ・有機かぼちゃと焼きピーマンのベジマヨサラダ
- ・有機トマトと有機ルッコラのマリネ
- ・有機さつま芋のご飯
- ・有機野菜のぬか漬
- ・トロピカルポンチ

9/19 Thursday

- ・秋川牧園産鶏もも肉の照り焼き
- ・有機ズッキーニのフライ
- ・有機こんにゃくのステーキ
- ・平飼い卵のオムレツ デミ茸ソース
- ・有機ビーツの冷製ボルシチ
- ・有機きゅうりと春雨の中華サラダ
- ・有機じゃが芋と有機オクラの粒マスタードマリネ

9/20 Friday

- ・秋川牧園産鶏手羽元のローズマリーロースト
- ・能登直送 鱈の塩焼き
- ・有機蓮根のステーキ ジェノベーゼソース
- ・有機さつま芋と有機かぼちゃのかき揚げ 天つゆ添え
- ・有機とうもろこしのせいろ蒸し
- ・昔なつかしポテトサラダ
- ・有機小松菜と有機トマトのポン酢和え

9/17 Tuesday

- ・秋川牧園産鶏もも肉のガイヤーン ～タイの焼き鳥～
- ・有機秋茄子のパスタ
- ・有機さつま芋と有機かぼちゃのかき揚げ 天つゆ添え
- ・平飼い卵の出汁巻き
- ・島田さん有機豆腐の冷奴 たっぷり薬味のせ
- ・有機モロッコいんげんの胡麻和え
- ・有機キャベツとベーコンのビネガーマリネ

9/21 Saturday

- ・秋川牧園産黒豚のチーズハンバーグ 照りだれかけ
- ・ちくわと紅しょうがの天ぷら 天つゆ添え
- ・有機秋野菜のラタトゥイユ
- ・有機じゃが芋のステーキ バター醤油
- ・有機人参の塩きんぴら
- ・有機キャベツのウイーン風
- ・島田さん有機豆腐の冷奴 たっぷり薬味のせ

9/18 Wednesday

- ・秋川牧園産黒豚ロースカツ
- ・有機かぼちゃのフリット パルミジャーノ風味
- ・有機玉葱のガーリックステーキ
- ・有機蓮根と有機ピーマンのハーブソテー
- ・有機さつま芋の大学芋
- ・有機人参のキャロットラペ
- ・有機秋茄子の薬膳和え

9/22 Sunday

- ・秋川牧園産鶏もも肉の塩竜田揚げ
- ・有機さつま芋のフライドポテト
- ・茸ソースのグラタン
- ・有機ピーマンと有機キャベツの中華炒め
- ・厚揚げのおろし煮
- ・有機長芋のとろろ汁
- ・有機トマトと有機オクラの生姜醤油和え

*食材の入荷状況によって、メニューが変更になる場合があります。