

## オーガニックディナービュッフェ

オーガニック食材 95%以上でおつくりしています

医食  
同源

## 【ディナータイムご予約特典】ワンドリンク・サービス

アルコールやソフトドリンクからお選びいただけます。  
是非、事前にご予約ください。(TEL0422-27-1377)

- 大人（中学生から）2,750 円
- 7～12 歳（小学生）1,375 円
- 2～6 歳 770 円

お肉・お魚料理以外は、  
すべてヴィーガンのかたも  
召し上がれます！

## 1/5 Monday



- ・国内産鶏肉のサクサクジューシーフライドチキン
- ・ヴィーガニストもOK！  
自家製プラントベース（植物性由来）のピザ
- ・有機根菜と島田さん有機オカラの炒り煮
- ・有機カボチャ（九重栗）と有機ニンジン、  
有機インゲンの揚げびたし
- ・有機コリアンダーがくせになる、タイ風サラダヤムウンセン
- ・有機サラダシュンギクと有機赤ラディッシュ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 1/6 Tuesday



- ・国内産鶏肉のソテー きのかクリームソース添え
- ・有機コマツナと有機豆モヤシ、春雨のチャプチェ
- ・島田さんの有機豆腐と有機根菜のけんちん汁
- ・2種の有機レンコンボール（白ごま・黒ごま）
- ・有機ナガネギとわかめの酢味噌和え
- ・有機ハクサイと有機リンゴ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 1/7 Wednesday



- ・秋川牧園産 若鶏のタイ風オープン焼 ガイヤーン
- ・有機ダイコンのダイコン餅
- ・大人気！有機お野菜餃子 ラー油・酢醤油・辛子添え
- ・有機サトイモのセイロ蒸し ニンニク味噌添え
- ・有機タマネギと有機リンゴのマリネ
- ・有機赤茎ホウレン草と有機ニンジン、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 1/8 Thursday



- ・国内産鶏肉の味噌麹焼き
- ・温かい葛うどん たっぷり薬味のせ
- ・有機ニラと有機ニンジンのチヂミ
- ・有機ジャガイモ（男爵）と有機豆乳のドフィノア
- ・有機サツマイモと有機リンゴのSOY マヨネーズ添え
- ・有機サラダシュンギクと有機赤ラディッシュ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 1/9 Friday



- ・国内産鶏肉と有機ユズの柚庵焼き
- ・いろいろ有機お豆のヴィーガンスパイシーカレー
- ・有機ゴボウと有機カボチャ（九重栗）、  
有機インゲンの煮びたし
- ・有機ジャガイモ（男爵）のアメリカンドッグ風
- ・有機ニンジンと有機レーズンのラペ
- ・有機ダイコンと有機リンゴ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 1/10 Saturday

「0」のつく日は  
グルテンフリーデー

- ・国内産鶏肉の塩麹から揚げ ニンニク風味
- ・有機サツマイモ（紅はるか）の焼き芋 手折り仕立て
- ・島田さんの有機豆腐の湯豆腐
- ・有機ゴボウと有機ニンジンのきんぴら
- ・有機ハクサイのコールスロー
- ・有機赤ラディッシュと有機サラダシュンギク、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

## 1/11 Sunday



- ・国内産鶏肉のハンバーグ 自家製デミグラスソース添え
- ・有機ペンのアラビアータ
- ・有機ハクサイのステーキ ニンニクチップのせ
- ・有機タマネギと有機ニンジンのかき揚げ  
天つゆ & 焼き塩添え
- ・有機ナガイモのとろろ汁
- ・有機赤茎ホウレン草と有機タマネギ、  
有機グリーンリーフのサラダ

お肉

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

Vegan

\* 有機農産物は天候の影響により、欠品することがあります。メニューが変更する場合もございますので、ご了承ください。

\* 玄米・五分米、パスタ、野菜、根菜、スパイス類、オリーブオイル他、ほとんどの調味料はオーガニック素材を使用しております。ご質問のある方は、お声がけください。