

2月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

Premium
季節にちなんだプレミアムメニュー。
デザート付きです。

★ Special
魅力的なおかずを盛り込んだ
スペシャルメニューです。

今月のフェア
毎月、テーマに沿ったフェアを開催！
特別なメニューに出会えるかも。

賞沢 弁当
賞沢なおかずを盛り込んだ
プレミアムメニュー。ご飯は
変わりご飯です。
※賞沢弁当のみ

◎マークは写真で紹介しているメニューです。

月	火	水	木	金
2 上◎ ごろっとチキン・濃厚デミグラスソース お楽しみの揚げ物 大豆ときゅうりの生菜昆布和え 切干大根煮 ポテトサラダ 下◎ なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカッパリーニ 賞沢 弁当	3 上◎ ガツンとジューシーメンチ・柚子胡椒ソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬け 花がんもの煮物 おまかせの副菜 玉子入花野菜のすりおろし野菜サラダ 下◎ 海老のチリソース煮 下◎ 明太高菜ご飯 賞沢 弁当	4 さかなの日 上◎ チキンとツナの豆乳トマトシチュー 北海道産サーモンフライ・ソース タコ入り！海鮮チヂミ ひしき入り卵の花〜カレー仕立て〜 マカロニサラダ 下◎ 広島県産牡蠣フライ 〜5種果汁大根おろしソース〜 賞沢 弁当	5 ★ Special 上◎ 境港産紅ズワイ蟹のクリームコロッケ 上◎ 合鴨と野菜の黒胡麻ナッツ炒め 肉さつま揚げ・チリソース かぼちゃと里芋の和風マッシュ 白菜漬と人参のちみじみ高菜サラダ 下◎ 平田牧場 三元豚ハムの デミグラス煮込み 賞沢 弁当	6 上◎ ハンバーグ〜こく深い味噌の甘辛つくね風〜 さつま芋コロッケ 菜の花入り花形豆腐の揚げ物 カニマヨ入り！きのこ野菜の黒酢パスタ 店主おすすめ一品 下◎ 有明大海老フライ〜特製オリーブオイル添え〜 下◎ 穴子ちらし寿司 賞沢 弁当
9 上◎ 海老カツ・ソース ひき肉たっぷり！スタミナチャブチ 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ こんにやくの和風明太和え キャベツのシーザードレッシングサラダ 下◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 下◎ ゆで豚ときゅうりの麻婆(マラー)中華ソース 賞沢 弁当	10 今月のフェア 肉満載フェア 上◎ 肉屋のビーフ入りメンチ・さっぱりおろしレ 上◎ さば竜田揚げ・ほろほろチャーシューあん ソース〜とピーマンの洋風ソテー 肉をばらばら！さつま芋のマスタード和え 豆もやしと小松菜の梅サラダ 下◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 下◎ イタリア産マロン使用のマロンケーキ 賞沢 弁当	11 上◎ 合鴨とごろっと野菜の和風タルタル仕立て 海鮮海老白身カツ・柚子胡椒ソース 高野豆腐と花枝の煮物 オクラと味噌漬のネバネバ和え 店主おすすめ一品 下◎ 桜もちのハンバーグ・ゆず胡椒おろしソース 下◎ 鮭のバター醤油ご飯 賞沢 弁当	12 上◎ 大葉入り鶏つまみ・照焼きソース 菜の花入りコロッケ きんぴられんこん ひしき煮 マカロニサラダ 下◎ 仙台名物 牛タンのネギ味噌汁に付け 下◎ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯 賞沢 弁当	13 Premium バレンタインにちなんで 上◎ 和牛入り！濃厚ビーフシチューコロッケ 上◎ チーズハンバーグ・オニオンソース〜さつま芋サラダ添え〜 鮭入り青菜ときのこのべろん炒め 紅芯大根入りカラフルマヨサラダ チョコレートロールケーキ 下◎ 黒糖ローストポークトリュフソース 下◎ 青菜と湯葉の梅菜蘇和え 賞沢 弁当
16 上◎ たっぷり豚肉のこってりオイスター炒め 完熟トマトのピザロール わかめとネギのサクサク醤油炒め おまかせの副菜 ポテトサラダ 下◎ 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。 賞沢 弁当	17 ★ Special 上◎ 賞沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜 上◎ たっぷりひき肉とナスの和風ラグーソース ソースに焼き かぶと高菜のごま炒め こんにやくときゅうりの赤しそサラダ 下◎ 唐(た)らのホル焼き 豆乳クリームグラタン風 賞沢 弁当	18 上◎ 合鴨とごろっと野菜の和風タルタル仕立て 海鮮海老白身カツ・柚子胡椒ソース 高野豆腐と花枝の煮物 オクラと味噌漬のネバネバ和え 店主おすすめ一品 下◎ 桜もちのハンバーグ・ゆず胡椒おろしソース 下◎ 鮭のバター醤油ご飯 賞沢 弁当	19 今月のフェア アジアンフェア 上◎ 台湾発！スパイシー唐揚げ〜ゲージパイ〜 上◎ さわらの竜田揚げ・ピリ辛麻辣ソース ちくわの磯辺揚げ・カレーソース うまい煮で炒青菜(キャベツ・ブロッコリー)風 あさり入りタイ春巻き(マヨネーズ)風 下◎ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風 トリュフオニオンソース 賞沢 弁当	20 上◎ 粗挽き肉ハンバーグ・ばかばか生薬ソース イカ団子のオーロラソース・野菜添え かぼちゃ・天ぷら 切干大根煮 キャベツの昆布ポン酢サラダ 下◎ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 下◎ 横濱シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ 賞沢 弁当
23 上◎ 豚竜田と野菜の旨辛麻婆炒め 十勝産！牛肉と男爵イモ入りコロッケ ミートボール・トマトソース ごぼうの白和え マカロニサラダ 下◎ 有明大海老フライ・柚子胡椒マヨソース〜 下◎ 醤油ごまおかつかりかけご飯 賞沢 弁当	24 上◎ 豚竜田と野菜の旨辛麻婆炒め 十勝産！牛肉と男爵イモ入りコロッケ ミートボール・トマトソース ごぼうの白和え マカロニサラダ 下◎ 有明大海老フライ・柚子胡椒マヨソース〜 下◎ 醤油ごまおかつかりかけご飯 賞沢 弁当	25 Premium 富士山の日にちなんで 上◎ 牛ハラミカツ・甲州味噌風赤みそソース 上◎ 豆腐麺！富士宮焼きそば カレーボールと大根のおでん〜静岡名物おでん〜 しらすと白菜漬の和風生薬サラダ マスカットあん入りまんなん大福 下◎ 幻の稀少部位わねとろ唐揚げ 下◎ 穴子ときゅうりの群の物 賞沢 弁当	26 上◎ フライドチキン・瀬戸内レモンだれ お楽しみの1品 たこと紅生姜の揚げ天 ほうれん草と豆もやしの黒胡麻ナル ポテトサラダ 下◎ 仙台名物 牛タンの ネギ味噌炒め オクラ添え 賞沢 弁当	27 上◎ 牛すじ入り！コク旨トマトシチュー 栗かぼちゃコロッケ 野菜たっぷり揚げ餃子 ひしき煮 大豆のオニオンドレッシングサラダ 下◎ 広島県産牡蠣フライ〜マスタードマヨソース〜 下◎ 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯 賞沢 弁当

店休日

Premium 25日

富士山の日にちなんで

メインは、牛ハラミカツに甲州味噌風の赤みそソースをかけて、サブメインは、豆腐麺で富士宮焼きそば仕立て。副菜は静岡名物のおでんをイメージしたカレーボールと大根の煮物とし、しらすと白菜漬の生薬サラダでさっぱりと、デザートは、マスカット風味の白あん入りまんなん大福です。

★ Special 5日

合鴨と野菜の黒胡麻ナッツ炒め

境港産紅ズワイ蟹のクリームコロッケ

★ Special 17日

たっぷりひき肉とナスの和風ラグーソース

賞沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜

今月のフェア 10日

肉満載フェア

さば竜田揚げ・ほろほろチャーシューあん

肉屋のビーフ入りメンチ・さっぱりおろしレ

肉好き必見！満足必至のごちそうフェア。

今月のフェア 19日

アジアンフェア

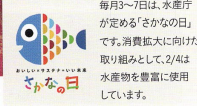
さわらの竜田揚げ・ピリ辛麻辣ソース

台湾発！スパイシー唐揚げ〜ゲージパイ〜

食卓を彩るスパイスで、アジアのグルメを堪能♪



日替わりメニューごとの栄養価についてはQRコードをご確認ください。



※写真はイメージです。※当店のお弁当はアレルギーに對し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。