



バラエティ豊かにメニューをそろえました。  
栄養バランスもGOOD!

パストラル尼崎  
11月25日(月)～12月1日(日)



このマークがついている献立には食後に  
コーヒー又は紅茶をサービスさせていただきます。

		25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)	1日(日)
朝食	和食	<b>貝柱と野菜の炒め物</b> ブロccoliの和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>482/2.8/16.2</b>	<b>ごぼ天の旨煮</b> 海藻の和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>472/3.0/16.5</b>	<b>のっぺい汁</b>  お惣菜盛り合わせ ご飯 漬物 デザート <b>466/2.8/24.0</b>	<b>目玉焼きと温野菜</b> 納豆 ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>471/2.9/19.9</b>	<b>だし巻き玉子</b> 胡瓜の塩昆布和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>469/3.0/16.5</b>	<b>平天と野菜の炊き合わせ</b> トマトの甘酢和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>468/3.0/14.8</b>	<b>しらす粥</b>  小鉢盛り合わせ 味噌汁 漬物 デザート <b>468/3.0/18.6</b>
	洋食	<b>ロールキャベツのコンソメ煮</b> ブロccoliサラダ パン ミルク デザート <b>502/3.0/20.0</b>	<b>ジャーマンポテト</b> 海藻サラダ パン ミルク デザート <b>504/3.0/18.3</b>	<b>スパニッシュオムレツ</b> コールスローサラダ パン ミルク デザート <b>510/3.0/27.5</b>	<b>ホットドック</b>  具沢山コーンスープ ミルク デザート <b>512/2.9/20.9</b>	<b>ミニハンバーグと野菜のソテー</b>  胡瓜のサラダ パン ミルク デザート <b>532/3.3/20.9</b>	<b>ウインナーの粒マスタード炒め</b> トマトサラダ ミルク デザート <b>510/3.0/17.4</b>	<b>マカロニ入りミネストローネ</b> グリーンサラダ パン ミルク デザート <b>510/3.0/16.6</b>
昼食	日替A	<b>とん平焼き</b>  五目煮豆 ご飯 味噌汁 デザート <b>583/3.0/27.6</b>	<b>カラスカレイの明太マヨ焼き</b> かにしゅうまい ご飯 味噌汁 デザート <b>592/2.9/26.0</b>	<b>麻婆茄子</b>  長芋の山葵和え ご飯 スープ デザート <b>636/3.0/19.4</b>	<b>あじの南蛮漬け</b>  いんげんのピーナッツ和え ご飯 スープ デザート <b>612/3.0/23.1</b>	<b>鶏肉のちゃんちゃん焼き</b> さつま芋の煮物 ご飯 すまし汁 デザート <b>612/3.0/22.5</b>	<b>ほっけの塩焼き</b> 南瓜サラダ ご飯 スープ デザート <b>589/3.0/21.3</b>	<b>肉じゃが</b> オクラのなめ草和え ご飯 味噌汁 デザート <b>562/3.0/19.3</b>
	日替B	<b>ちゃんぽん麺</b> 五目煮豆 ご飯 デザート <b>580/3.0/27.9</b>	<b>木の葉丼</b> かにしゅうまい 味噌汁 デザート <b>590/3.1/23.7</b>	<b>シーフードピラフ</b> 長芋の山葵和え スープ デザート <b>574/3.0/21.5</b>	<b>カルボナーラスパゲッティ</b>  いんげんのピーナッツ和え ふりかけご飯 スープ デザート <b>622/3.2/26.3</b>	<b>味噌ラーメン</b> さつま芋の煮物 ご飯 デザート <b>592/3.2/23.8</b>	<b>オムライス</b> 南瓜サラダ スープ デザート <b>632/3.0/19.5</b>	<b>焼きうどん</b> オクラのなめ草和え ご飯 味噌汁 デザート <b>631/3.1/23.7</b>
夕食	日替A	<b>鰻の三色丼</b> 小松菜と揚げの煮浸し トマトと大葉のさっぱり和え 味噌汁 漬物 デザート <b>692/3.0/29.8</b>	<b>平目のムニエルトマトソース</b> 鶏肉とひじきの煮物 しろ菜の辛子和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>678/3.0/36.8</b>	<b>松花堂</b>   <b>11月18日(月)に 掲示いたします。</b> 	<b>ぶりの荒煮(カマ・身)</b>  里芋の煮ころがし 青梗菜のお浸し ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>724/2.9/35.7</b>	<b>銀鮭の塩麴焼き</b> いわつみれの炊き合わせ 大根の柚子和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>717/3.0/25.6</b>	<b>鯛の七味焼き</b> ピーマンのじゃこ炒め 白和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>673/2.9/37.0</b>	<b>海老フライ</b> 人参しりしり ゆでほうれん草 赤飯 味噌汁 漬物 デザート <b>675/3.0/25.3</b>
	日替B	<b>★野菜たっぷりチキングラタン</b> 小松菜と揚げの煮浸し トマトと大葉のさっぱり和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>702/3.1/32.9</b>	<b>牛肉のミルフィーユカツ</b> 鶏肉とひじきの煮物 しろ菜の辛子和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>705/3.0/35.7</b>	<b>豚肉とイカの中華炒め</b> 里芋の煮ころがし 青梗菜のお浸し ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>688/3.1/30.8</b>	<b>牛肉のしゃぶしゃぶ鍋</b> いわつみれの炊き合わせ 大根の柚子和え ご飯 漬物 デザート <b>699/3.0/23.3</b>	<b>豚肉の柳川煮</b> ピーマンのじゃこ炒め 白和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート <b>725/3.1/31.0</b>	<b>鶏肉のカシューナッツ炒め</b> 人参しりしり ゆでほうれん草 赤飯 味噌汁 漬物 デザート <b>716/3.2/31.5</b>	

その他 アラカルトご用意いたしております。

食事予約票は 11月19日 正午 までにご提出下さい。  
ご予約の変更は前日の13時30分までにフロントまで お申し付け下さい。  
★マークは新メニューです。 下端数字は、エネルギーkcal/塩分g/蛋白質gです。  
仕入れの都合により、メニューが変更になることがあります。

心をこめて Smile & Speedy



ハーベスト株式会社