



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

2月24日(月)～3月2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。

		24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	1日(土)	2日(日)
朝食	和食	<b>千草玉子</b> 胡瓜の塩昆布和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 482/2.8/19.7	<b>おにぎり(鮭・ゆかり)</b> お惣菜盛り合わせ 味噌汁 漬物 デザート 472/2.8/17.1	<b>海苔入りだし巻き玉子</b> しる菜の和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 478/2.7/18.5	<b>いわしのかつお煮</b> 青梗菜のピーナッツ和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 469/2.9/18.5	<b>ミニおでん</b> 野菜炒め ご飯 味噌汁 漬物 デザート 489/2.9/18.4	<b>しらす粥</b> おぼんざい盛り合わせ 味噌汁 漬物 デザート 468/2.8/16.3	<b>厚揚げと枝豆の 玉子とじ</b> 海藻の酢の物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 479/2.9/18.8
	洋食	<b>ホットドック</b> 具沢山ポタージュスープ ミルク デザート 492/2.8/22.4	<b>鶏ささみと野菜の 玉子炒め</b> シーザーサラダ パン ミルク デザート 504/2.9/27.2	<b>ミートボールと野菜の クリーム煮</b> グリーンサラダ パン ミルク デザート 508/3.0/16.8	<b>スクランブルエッグと ハッシュドポテト</b> 青梗菜のピーナッツ和え パン ミルク デザート 502/2.9/18.0	<b>鱈の タルタル焼き</b> 野菜炒め パン ミルク デザート 508/3.0/18.4	<b>ホットロールパンサンド (ハンバーグ・玉子)</b> チャウダースープ ミルク デザート 510/3.1/16.0	<b>ミニグラタンと ベーコン野菜ソテー</b> わかめサラダ パン ミルク デザート 498/3.1/21.2
昼食	日替A	<b>麻婆茄子</b> きのこのぼん酢 ご飯 スープ デザート 563/2.8/18.9	<b>ほっけの塩焼き</b> もやしのナムル ご飯 味噌汁 デザート 609/2.9/19.5	<b>牛肉豆腐</b> おくらの和え物 ご飯 味噌汁 デザート 586/2.9/22.2	<b>カラスカレイの 明太チーズ焼き</b> ごぼうサラダ ご飯 スープ デザート 572/3.0/21.7	<b>鶏肉の照り焼き</b> さつま芋の田舎煮 ご飯 スープ デザート 602/3.0/26.5	<b>つばすの煮付け</b> ブロッコリーのカニカマ和え ご飯 味噌汁 デザート 599/2.9/27.1	<b>コロッケ盛り合わせ</b> ふきのおかか和え ご飯 味噌汁 デザート 582/3.1/28.6
	日替B	<b>皿うどん</b> きのこのぼん酢 ご飯 スープ デザート 590/3.1/20.3	<b>焼肉チャーハン</b> もやしのナムル 味噌汁 デザート 602/3.1/29.8	<b>★玉子あんかけそばと 炊き込みご飯</b> おくらの和え物 デザート 599/3.1/29.9	<b>★海老としめじの和風 柚子風味スパゲティ</b> ごぼうサラダ ふりかけご飯 スープ デザート 622/3.1/20.4	<b>ビビンバ丼</b> さつま芋の田舎煮 スープ デザート 600/3.1/28.3	<b>カレーライス</b> ブロッコリーのカニカマ和え 福神漬け デザート 582/3.0/21.0	<b>山菜きつねうどんと 新香巻き</b> ふきのおかか和え デザート 601/3.1/19.3
夕食	日替A	<b>あじの姿焼き</b> 蕪とタコの炊き合わせ 春菊のなめ茸和え ご飯 すまし汁 漬物 デザート 690/3.3/33.0	<b>かんぱちの塩麴焼き</b> 南瓜のそぼろ煮 ほうれん草といかの酢味噌がけ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 688/3.3/39.1	<b>サーモンのグリル フレッシュマトソース</b> 野菜とベーコンのコンソメ煮 春雨サラダ ご飯 スープ 漬物 デザート 712/3.3/36.0	<b>鱈の菜種焼き 生麩田楽添え</b> 大根と京揚げの煮物 パプリカのマリネ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 694/3.3/28.7	<b>★鯛と 春野菜の天ぷら</b> スナッPEndウと小柱の炒め物 小松菜とツナの和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 685/3.3/29.9	<b>鮭子産サバフライ</b> 茶碗蒸し 白菜のさっぱり和え 赤飯 すまし汁 漬物 デザート 712/3.3/30.1	<b>ぶりの荒煮 (身・かま)</b> 平天と青梗菜の山椒炒め 野菜の浅漬け ご飯 味噌汁 漬物 デザート 712/3.3/36.0
	日替B	<b>牛肉の 朴葉味噌焼き</b> 蕪とタコの炊き合わせ 春菊のなめ茸和え ご飯 すまし汁 漬物 デザート 680/3.3/26.0	<b>豚ヒレカツ</b> 南瓜のそぼろ煮 ほうれん草といかの酢味噌がけ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 705/3.4/27.0	<b>鶏肉と帆立の チーズドリア</b> 野菜とベーコンのコンソメ煮 春雨サラダ スープ 漬物 デザート 695/3.3/35.8	<b>サイコロステーキ</b> 大根と京揚げの煮物 パプリカのマリネ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 718/3.4/20.9	<b>豚肉と水餃子の ちゃんこ煮</b> スナッPEndウと小柱の炒め物 小松菜とツナの和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 706/3.4/34.3	<b>鶏肉の二色焼き (柚子胡椒・塩麴)</b> 茶碗蒸し 白菜のさっぱり和え 赤飯 すまし汁 漬物 デザート 695/3.3/33.1	<b>牛肉の野菜巻き</b> 平天と青梗菜の山椒炒め 野菜の浅漬け ご飯 味噌汁 漬物 デザート 695/3.3/34.8

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 2月18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