



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

4月14日(月)～4月20日(日)

		14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	19日(土)	20日(日)
朝食	和食	いわしのかつお煮 胡瓜の塩昆布和え 味噌汁 漬物 デザート 466/2.8/19.8	野菜たっぷり 肉団子汁 小鉢盛り合わせ ご飯 漬物 デザート 462/2.7/20.6	小海老と三つ葉の 玉子とじ しろ菜のお浸し ご飯 味噌汁 漬物 デザート 486/2.8/18.3	茶粥 おぼんざい盛り合わせ 味噌汁 漬物 デザート 451/2.7/16.0	赤魚の煮付け 白菜のお浸し ご飯 味噌汁 漬物 デザート 477/2.8/18.4	カニカマ入り だし巻き玉子 さつま芋の煮物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 472/2.8/19.1	筑前煮 ブロッコリーの海苔和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 467/2.8/20.6
	洋食	ベーコンエッグ シーザーサラダ パン ミルク デザート 499/2.8/22.8	小倉トースト 具沢山ミネストローネ ミルク デザート 500/3.0/21.1	ハムと野菜の マヨネーズ焼き オニオンサラダ パン ミルク デザート 510/2.8/22.2	ピザ風オムレツ 枝豆サラダ パン ミルク デザート 501/3.0/22.8	サンドイッチ クリームスープ ミルク デザート 516/2.9/24.4	★ミニグラタンと 野菜の明太焼き ★たまごサラダ パン ミルク デザート 510/2.8/22.3	ウインナーと野菜の 玉子炒め ブロッコリーサラダ パン ミルク デザート 497/2.9/20.2
昼食	日替 A	牛肉炒め おろしポン酢 小松菜と油揚げの煮浸し ご飯 味噌汁 デザート 581/2.8/20.3	アジの開き おくらのおめたけ和え ご飯 スープ デザート 592/3.0/23.7	鶏肉の梅しそ焼き 長芋の辛子和え ご飯 味噌汁 デザート 601/2.9/23.3	鯖の味噌煮 れんこんの金平 ご飯 スープ デザート 612/3.0/25.3	豚肉の生姜焼き 青梗菜ナムル ご飯 味噌汁 デザート 620/3.1/20.1	カラスカレイのグリル トマトソース ピクルス ご飯 スープ デザート 591/2.9/23.1	コロッケ盛り合わせ 切干大根煮 ご飯 味噌汁 デザート 602/3.0/20.1
	日替 B	鮭と梅の混ぜ寿司 小松菜と油揚げの煮浸し 味噌汁 デザート 608/3.1/15.6	ビビンバ丼 おくらのおめたけ和え スープ デザート 611/3.1/22.9	★山菜そばと いなり寿司 長芋の辛子和え デザート 605/3.2/18.9	天津飯 れんこんの金平 スープ デザート 619/3.2/22.6	もやしたっぷり 醤油ラーメン 青梗菜ナムル ご飯 デザート 615/3.2/17.8	スパゲティ ペペロンチーノ ピクルス ふりかけご飯 スープ デザート 614/3.1/17.7	とろろ牛丼 切干大根煮 味噌汁 デザート 601/3.2/17.1
夕食	日替 A	すずきと 春野菜の天ぷら うすいえんどう豆の玉子とじ めかぶの和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 705/3.4/32.0	鯛と 生わかめの煮付け アスパラとパプリカのソテー ★菜の花とホタルイカの酢味噌かけ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 670/3.2/32.8	まぐろの にんにく醤油焼き チャプチェ(春雨の炒め物) 南瓜とレーズンのサラダ ご飯 スープ 漬物 デザート 716/3.3/35.1	★うなぎの山椒焼き こんにゃくと牛すじの煮込み 変わり奴 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 691/3.3/30.2	銀鮭の塩焼き ごぼうとささ身の胡麻風味炒め 春菊と焼き椎茸のすだち和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 691/3.3/37.5	えび天入り 鍋焼きうどん 玉子豆腐(温) 海藻とたこの酢の物 ご飯 漬物 デザート 672/3.2/31.7	ぶりの照り焼き 翡翠餃子 野菜の浅漬け ご飯 すまし汁 漬物 デザート 698/3.3/30.4
	日替 B	豚肉と 白菜の重ね蒸し うすいえんどう豆の玉子とじ めかぶの和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 713/3.3/33.2	チキンカツ アスパラとパプリカのソテー ★菜の花とホタルイカの酢味噌かけ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 706/3.4/29.5	ビーフシチュー チャプチェ(春雨の炒め物) 南瓜とレーズンのサラダ ご飯 漬物 デザート 689/3.3/30.8	クジラの竜田揚げ こんにゃくと牛すじの煮込み 変わり奴 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 700/3.4/32.9	和風 煮込みハンバーグ ごぼうとささ身の胡麻風味炒め 春菊と焼き椎茸のすだち和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 712/3.4/38.1	鶏肉のと野菜の ねぎ味噌焼き 玉子豆腐(温) 海藻とたこの酢の物 ご飯 すまし汁 漬物 デザート 701/3.4/28.9	豚肉と海鮮の八宝菜 翡翠餃子 野菜の浅漬け ご飯 すまし汁 漬物 デザート 718/3.4/40.1

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 4月8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