



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
5月19日(月)～5月25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。

		19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	24日(土)	25日(日)	
朝食	和食	ミニおでん キャベツのゆかり和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 481/2.5/16.5	具沢山けんちん汁 お惣菜盛り合わせ ご飯 漬物 デザート 461/2.7/20.4	厚揚げの煮物 ブロッコリーの和え物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 439/2.6/15.8	海苔入りだし巻き玉子 野菜炒め ご飯 味噌汁 漬物 デザート 472/2.0/16.5	ロールキャベツの旨煮 いんげんの黒ゴマよごし ご飯 味噌汁 漬物 デザート 403/2.8/14.6	小海老ときのこの玉子とじ わかめともやしの酢の物 ご飯 味噌汁 漬物 デザート 440/2.4/18.1	★カニカマ入り雑炊 おぼんざい盛り合わせ 味噌汁 漬物 デザート 378/2.5/17.7	
	洋食	ジャーマンポテト 和風サラダ パン ミルク デザート 552/2.1/19.0	ベーコンソテーとミニグラタン オニオンサラダ パン ミルク デザート 512/2.1/18.4	ロールパンサンド 具沢山ポトフ ミルク デザート 740/2.9/24.9	南瓜と小柱のクリーム煮 野菜炒め パン ミルク デザート 555/1.7/22.8	ポパイオムレット いんげんサラダ パン ミルク デザート 563/2.6/23.3	ホットケーキ 具沢山ポタージュスープ ミルク デザート 581/1.8/17.0	ミートボールのケチャップ炒め グリーンサラダ パン ミルク デザート 568/2.7/20.0	
昼食	日替A	黄金カレイの揚げ煮 春菊のお浸し ご飯 味噌汁 デザート 457/2.3/20.1	ホイコーロー ひじきの煮物 ご飯 すまし汁 デザート 629/2.5/18.7	つばすの生姜煮 しろ菜のすだち和え ご飯 味噌汁 デザート 426/2.1/19.8	★鶏の照りマヨ焼き 春雨の華風和え ご飯 スープ デザート 564/2.2/20.2	★鮭のカレー南蛮 れんこんの金平 ご飯 味噌汁 デザート 614/1.8/22.7	コロッケ盛り合わせ レタスとミカンのサラダ ご飯 スープ デザート  711/1.9/16.2	鯖の塩焼き オクラの和え物 ご飯 味噌汁 デザート 482/2.6/22.1	
	日替B	山菜おろしそば(冷) 春菊のお浸し ★桜海老の混ぜご飯 デザート 630/2.9/22.5	ねぎとろ丼 ひじきの煮物 すまし汁 デザート 442/2.8/17.8	焼きそば しろ菜のすだち和え ご飯 味噌汁 デザート 707/2.5/26.2	中華丼 春雨の華風和え スープ デザート 446/1.1/15.5	五目にゆうめんと新香巻き れんこんの金平 デザート 472/3.0/15.6	★山菜じゃこピラフ レタスとミカンのサラダ スープ デザート  435/1.9/15.6	味噌ラーメン オクラの和え物 ご飯 デザート 597/2.8/18.9	
夕食	日替A	サーモンのグリルフレッシュマトソース ズッキーニとエリンギのソテー 温玉とろろ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 724/2.9/32.9	松花堂 5月12日(月)に 掲示致します。	ぶりの塩焼き 海老ときのこのソテー 彩り野菜のマリネ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 596/2.8/31.9	平目のレモン蒸し 万願寺のちりめん山椒炒め 白和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 629/2.9/31.9	鯛の荒煮(身・カマ) 青梗菜と京揚げの煮浸し 刺身こんにやく酢味噌かけ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 604/2.7/32.1	鯖の幽庵焼き 高野豆腐の炊き合わせ ほうれん草の錦糸和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 599/2.7/32.2	海老と野菜の天ぷら 茶碗蒸し 焼き茄子と大葉のさっぱり和え ご飯 すまし汁 漬物 デザート 617/2.5/23.9	
	日替B	牛肉のすき煮 ズッキーニとエリンギのソテー 温玉とろろ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 740/3.0/34.6		ハンバーグシチュー 海老ときのこのソテー 彩り野菜のマリネ ご飯 漬物 デザート 692/2.8/30.4	黒酢豚 万願寺のちりめん山椒炒め 白和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 884/3.1/34.0	ささみ梅しそチーズフライ 青梗菜と京揚げの煮浸し 刺身こんにやく酢味噌かけ ご飯 すまし汁 漬物 デザート 861/2.9/38.4	サイコロステーキ 高野豆腐の炊き合わせ ほうれん草の錦糸和え ご飯 味噌汁 漬物 デザート 655/3.0/32.2	地鶏の粕漬け焼き 茶碗蒸し 焼き茄子と大葉のさっぱり和え ご飯 すまし汁 漬物 デザート 699/2.9/32.0	

食事予約票は 5月13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**