

	Aランチ 830円	Bランチ 830円	中華ランチ 830円	カレーランチ 830円	それいゆランチ 1,050円
1月	赤魚ムニエル タルタルソース	ビーフストロガノフ		日替わりカレー	
2火	牛スジ肉のハヤシライス	白身魚ピカタ トマトソース		日替わりカレー	
3水	サワラ白ワイン蒸し クリームソース	ロースカツ 味噌デミグラスソース		和風カレーうどん	シェフおすすめビーフシチュー
4木	ハンバーグステーキ マスタードソース	桜エビと菜の花かき揚げ		日替わりカレー	シェフおすすめビーフシチュー
5金	カジキマグロカツレツ サラダ仕立て	鶏むね肉の竜田揚げ 筍あん掛け		日替わりカレー	シェフおすすめビーフシチュー
6土	ビーフステーキランチ1,500円 ・ カレー830円 (スープ・サラダ・デザート・ドリンクのバイキング付)				
7日					
8月	ポークカツレツ トマトソース	白身魚のポワレ カレー風味クリームソース		日替わりカレー	
9火	サーモンムニエル ラタトゥイユ添え	鶏もものワイン蒸し ラタトゥイユ添え		日替わりカレー	
10水	ミートソーススパゲティ	海老の桜葉巻き天ぷら		和風カレーうどん	料理長おすすめ彩り松花堂
11木	サバのロースト 和風ソース	牛もも肉のたらの芽巻き天ぷら		日替わりカレー	料理長おすすめ彩り松花堂
12金	鶏もも肉のロースト ガーリックソース	天然鯛のかぶと焼 山椒風味		日替わりカレー	料理長おすすめ彩り松花堂
13土	ビーフステーキランチ1,500円 ・ カレー830円 (スープ・サラダ・デザート・ドリンクのバイキング付)				
14日					
15月	白身魚のフライ レモン添え	ポークジンジャー		日替わりカレー	
16火	森林鶏ムネ肉のピカタ タルタルソース	サーモンカツレツ タルタルソース		日替わりカレー	
17水	サワラのポワレ 生ハムサラダと共に	豚ロース利休揚げ ゴマダレで		和風カレーうどん	シェフおすすめビーフシチュー
18木	豚バラ肉のロースト ペルシアード風	海老のフリッター 和風タルタルソース		日替わりカレー	シェフおすすめビーフシチュー
19金	小海老のトマトクリームパスタ	豚肉と紅生姜のかき揚げ		日替わりカレー	シェフおすすめビーフシチュー
20土	ビーフステーキランチ1,500円 ・ カレー830円 (スープ・サラダ・デザート・ドリンクのバイキング付)				
21日					
22月	ローストポーク丼	白身魚のフライ		日替わりカレー	
23火	サバのカツレツ 和風ソース	鶏肉のフリカッセ リゾット添え		日替わりカレー	
24水	牛スジ肉のハヤシライス	カレイの唐揚げ ポン酢あん掛け		和風カレーうどん	料理長おすすめ海鮮丼
25木	エビフライとコロケ タルタルソースで	茶そばととり天ぷら		日替わりカレー	料理長おすすめ海鮮丼
26金	ビーフステーキ バーベキューソース	さわらの揚煮		日替わりカレー	料理長おすすめ海鮮丼
27土	ビーフステーキランチ1,500円 ・ カレー830円 (スープ・サラダ・デザート・ドリンクのバイキング付)				
28日					
29月					
30火					

- ランチはスープ・味噌汁・サラダ・デザート・ドリンクがバイキングとなっております。
- メニューは仕入れの都合により変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。
- 当店の白飯は岡山県産のお米を使用しています。その他の米加工品もすべて国産米を使用しています。
- 当店の調理場ではアレルギー特定原材料7品目を含む食材を使用しております。過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意下さい。