

		日替わりランチ	1,200円
1	月	サーモンロースト オレンジソース	鶏の唐揚げ 野菜あん掛け
2	火	豚バラ肉 赤ワイン煮込み	海老のフリッター 和風タルタルソース
3	水	牛すじカレー 温野菜添え	烏賊と野菜の豆鼓炒め
4	木	肉団子の甘酢炒め	鰯大根
5	金	サワラ白ワイン蒸し ソースデュグレシ	豚角煮と肩ロース焼
8	月	鶏肉のピカタ マッシュルームソース	海老天丼
9	火	白身魚の蒸し物 特製醤油掛け	豚ロース焼 味噌デミグラスソース
10	水	サーモンカツレツ トマトソースタルタル添え	サンマーメン
11	木	甘鯛のボワレ チーズ風味	鶏の味付天ぷら
12	金	カルボナーラ スパゲッティ	気まぐれ御膳
15	月	サワラと小エビのフリット 生ハムサラダ添え	鶏ももとつくねの白湯スープ豆乳鍋
16	火	ローストポークとポークウィンナー マスタード添え	カキフライ いぶりがっこマヨネーズグラタン
17	水	ハンバーグステーキ オニオンソース	エビとトマトと玉子の炒め物
18	木	鶏肉とカシューナッツのピリ辛炒め	鰯の唐揚げ 野菜あん掛け
19	金	サーモンと小エビのトマトクリームスパゲッティ	豚ロースの味しゃぶ
22	月	ポークハヤシライス 温野菜添え	塩鰯と餅の酒粕鍋
23	火	サワラ白ワイン蒸し 焦しバターソース	鶏チーズフライ 味噌デミグラスソース
24	水	甘ダイのブレゼ 季節野菜のフリカッセ	豚バラ肉の揚げ物 油淋ソース掛け
25	木	海鮮餡掛け焼きそば	鶏ももと九条葱ロール巻き 照焼ソース
26	金	ビーフストロガノフ パ스타添え	年忘れ御膳
<div> <div> <p>～年末・年始ランチのご案内～</p> <p>12月27日(土)～1月3日(日)まで</p> <div> <div> ★牛丼 1,200円</div> <div>★カレーライス 1,200円</div> <div>★ピラフ 1,200円</div> <div>★豚珍甘カツカレー 1,600円</div> </div> <div> <div>★エビフライ定食 1,700円</div> <div>★森林鶏の唐揚げ定食 1,800円</div> <div>★豚珍甘ロースカツ定食 1,800円</div> <div>★特選松花堂 1,700円</div> </div> </div> </div> <div> <p>2026年も変わらぬご愛顧を賜りますよう よろしくお願い申し上げます。</p> <div>     </div> <p>SUNPEACH_0631</p> </div> <div> <p>■ランチはサラダ・デザートがお替わり自由。スープ・味噌汁・ドリンクはセルフサービスとなっております。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p> <p>■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ください。</p> </div>			