

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		鯛大根
5 金	サワラ白ワイン蒸し ソースデュグレ		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	甘鯛のポワレ 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ワインナー 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	鶏肉とカシューなツのピリ辛炒め		鰈の唐揚げ 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		豚ロースの味しやぶ
22 月	ポークハヤシライス 温野菜添え		塩鯛と餅の酒粕鍋
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 パスタ添え		年忘れ御膳

～年末・年始ランチのご案内～

12月27日(土)~1月3日(日)まで

★牛丼

1,200円

★カレーライス

1,200円

★ピラフ

1,200円

★豚珍甘カツカレー

1,600円

★エビフライ定食

1,700円

★森林鶏の唐揚げ定食

1,800円

★豚珍甘ロースカツ定食

1,800円

★特選松花堂

1,700円

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。



SUNPEACH_0631

■ランチはサラダ・デザートをお替わり自由、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。

■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。