

11月の新メニュー特集

和 膳

2日

牛玉煮



8月のNEWメニューで提供した「牛すき煮」へ玉子とじ風のアンをかけて「牛玉煮」として提供致します。ご飯のすすむメニューとなっております。

8日

二層メンチカツ
(キャベツ・コーン入)



今人気の二層メンチカツシリーズの新商品です。中心部にキャベツとコーンが入っており挽肉で包んであります。

15日

鶏のから揚げ
山形「だし」風ソース



山形県のご当地メニューの「だし」をソースへアレンジをし鶏の唐揚げにかけて提供致します。今回はその上に鰹節のをせ旨味を強調した内容となっております。

20日

チキンカツ甘酢あん
タルタルソース



チキンカツの上に甘酢あんをかけてさらに手作りのタルタルソースをトッピングしたメニューになります。

27日

ハンバーグ
チリカレー風ソース



ハンバーグの上にチリカレー風のソースをかけたメニューになります。カイエンペッパーとガラムマサラが入ったソースになります。

特 選 和 膳

2日

豆腐ステーキ
XO醤ソース

豆腐ステーキへ中国調味料のXO醤を組み合わせ提供致します。

6日

チキンステーキ
ガーリッククリームソース

濃厚なクリームソースに食欲をそそるガーリックの風味が香ります。チキンステーキとの組み合わせで提供致します。

15日

白身魚フライ
塩麹タルタルソース

麩に塩と水を加え、発酵させた日本の伝統的な調味料を今回手作りタルタルソースへ加え、手作り白身魚フライと組み合わせ提供致します。

21日

ビッグハンバーグ
ハニーマスタードソース

蜂蜜の甘みと、マスタードの酸味がハンバーグに良く合うメニューとなっております。

30日

メンチカツ
スパイシートマトソース

トマトソースへカレー粉のスパイスさを合わせました。メンチカツとの組み合わせで提供致します。

健 美 膳

2日

チンジャオロース
フライ



細切りにした野菜と肉を炒めた代表的な中華料理をフライにした商品です。ご飯がすすむ味となっております。

8日

サーモンソテー
ほうれん草クリームソース



色鮮やかなほうれん草ペーストをクリームソースと合わせ、サーモンソテーと組み合わせ提供致します。

13日

チキンステーキ酒粕
ココナッツソース



酒粕の香りとココナッツのふんわりとした甘味をクリームソースへ加えました。チキンステーキと組み合わせ提供致します。

21日

豆腐ステーキ
柚子ポン酢醤油だれ



出汁の効いた風味豊かな豆腐ステーキへ柚子とポン酢の和風だれを組み合わせ提供致します。

28日

タンドリーチキン
チーズソース



ヨーグルトと香辛料に漬け込んだ鶏肉と濃厚なチーズソースを組み合わせ提供致します。