

【2026. WEEKLY MENU】

営業時間 朝食8:00~10:00 昼食11:00~15:00 夕食17:00~19:30(L.O19:00)

	食券 番号	10月19日 月						10月20日 火						10月21日 水						10月22日 木						10月23日 金																	
		エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	糖質	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	糖質	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	糖質	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	糖質	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分	糖質												
朝食プレート ¥100 ご飯・汁もの or小鉢付	1	ほたてコロッケ						鶏梅雑炊						白身フライ						 オムレツ&ハム	野菜コロッケ																						
		498	9	11	93	2	¥100	376	9	11	93	2	¥100	481	13	8	93	2	¥100		429	11.3	4.9	87.4	2.0	¥100	443	8.4	4.7	95.4	1.7	¥100											
		小麦● 卵● 乳● 海老● かに●						小麦● 卵● 乳● 海老● かに●						小麦● 卵● 乳● 海老● かに●						小麦● 卵● 乳● 海老● かに●						小麦● 卵● 乳● 海老● かに●																	
バラエティー ¥480～ (ご飯・汁もの付)	2	鶏そぼろ丼						一口エビカツ丼						 帯広豚丼	黒胡椒鶏天と根菜の生姜餡						 かぼちゃと ほうれん草のグラタン																						
		722	21.4	16.8	125.6	2.7	¥550	804	15.1	27.0	128.1	2.7	¥550		693	23.9	18.2	109.7	3.4	¥630		852	26.8	25.6	132.3	3.4	¥680	494	21.3	18.8	58.7	4.3	¥700										
		小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 海老●						小麦● 卵● 海老● かに● くるみ●						小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 乳● 海老● かに● くるみ●																	
和麺 ¥420～	3	野菜天うどん・そば												きつねうどん・そば												けんちんうどん・そば																	
		530	12.3	9.8	93.7	6.5	¥450							455	14.0	5.9	82.0	7.4	¥420							458	15.7	4.5	81.0	8.3	¥480	小麦● 卵● 海老● かに● そばのみ●											
		小麦● 卵● 海老● かに● そばのみ●												小麦● 卵● 海老● かに● そばのみ●												小麦● 卵● 海老● かに● そばのみ●																	
中華麺 ¥470～	4							 酸辣湯麺							 豚骨ラーメン																												
		717	24.3	21.5	92.1	10.9	¥600									427	17.8	9.9	62.0	5.9	¥480																						
		小麦● 卵● くるみ●						小麦● 卵● 海老● かに● くるみ●						小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 海老● かに●																							
定食 ¥540 (ご飯・汁もの付)	5	 豚肉ときのこの バター醤油炒め	608				21.8	13.5	104.8	2.9	¥540	 チキンソテー バジルソース	679				28.7	27.4	81.5	2.9	¥540	619	15.7	17.0	104.4	3.2	¥540	 豚肉のエスニック炒め	549				20.2	10.2	95.8	2.9	¥540	664	22.4	14.6	114.3	1.8	¥540
			小麦●	乳●		海老●	かに●	くるみ●	小麦●	乳●					小麦●	卵●	乳●		海老●	かに●				小麦●							小麦●	卵●	乳●		海老●								
週替丼 ¥540～ (汁もの付)	6	創友丼						創友丼						創友丼						創友丼						創友丼																	
		744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540	744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540	744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540	744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540	744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540	744	30.5	18.7	118.9	4.8	¥540						
		小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 海老● かに●																	
カレー ¥450 (汁もの付)	7	 おだしのきいた和風カレー	667				14.8	13.5	124.2	4.7	¥450	 おだしのきいた和風カレー	667				14.8	13.5	124.2	4.7	¥450	 おだしのきいた和風カレー	667				14.8	13.5	124.2	4.7	¥450	 おだしのきいた和風カレー	667				14.8	13.5	124.2	4.7	¥450		
			小麦●		乳●				小麦●		乳●					小麦●		乳●						小麦●		乳●					小麦●			乳●									
ヘルシー ¥540 (健康米・汁もの付)	8	大豆ミートと野菜のラタトゥイユ風 Ratatouille with soy meat and vegetables						高野豆腐と野菜の煮物 Simmered Koya Tofu and Vegetables						SOY回鍋肉 Soy meat Hui Guo Rou						油麩の肉じゃが風 Wheat bran and potatoes simmered in soy sauce						大豆ミートの麻婆ナス丼 Eggplant and Soy meat Mapo vermicelli																	
		549	17.5	9.0	99.2	4.1	¥540	545	18.0	7.1	99.9	6.0	¥540	540	14.4	8.6	103.1	3.9	¥540	528	11.7	4.9	104.8	4.6	¥540	628	13.6	11.8	117.4	3.3	¥540												
		小麦●						小麦●						小麦●						小麦●						小麦●																	
夕食プレート ¥550 (ご飯・汁もの付)	9	鶏肉の山椒みそ焼き						明太和風パスタ						鶏肉のごまラー油炒め						シーフードピラフ クリームソース						シェフお任せディナー																	
		719	29.1	21.3	105.9	2.4	¥630	436	17.2	6.4	76.6	3.9	¥550	619	21.7	15.6	101.1	2.9	¥550	615	17.6	12.4	111.4	4.3	¥550																		
		小麦● 海老● かに●						小麦● 卵● 乳● 海老●						小麦● 卵● 海老● かに●						小麦● 卵● 乳● 海老● かに●																							
SIDE DISH 		Sサラダ・小鉢 ¥50 / Mサラダ ¥150 / Lベジサラダ ¥390 / ご飯 ¥120 / 和麺・中華麺・ご飯大盛 ¥50 おにぎり・いなり ¥100 / ミニカレー ¥280																																									



豚肉、ポークエキスの入っているメニューには、このマークが付いています。

ラインポイント対象のメニューです。

ヘルシーメニュー：動物性食品を極力使用しないメニューを提供しています。

使用している商品の中には、動物性の原材料を含む商品もございます。

*仕入状況によりメニューを変更する場合がございます。

*和麺はうどんの栄養価を表記しています。そばの場合は下記となります。

(エネルギー+33kcal/たんぱく質+3.7g脂質+0.8g/炭水化物+3.2g/食塩-0.4g) 栄養価はセットメニューで表記しています。

*アレルギー表示は原材料に含まれる場合のみ表示しております。