

【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	9月21日 月						9月22日 火						9月23日 水						9月24日 木						9月25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							— 白身フライ						明太雑炊						カニコロッケ						 照り焼きハンバーグ					
								529 8 8 97 3 ¥100						410 8 8 97 3 ¥100						469 9 5 99 2 ¥100						475 13.9 8.4 88.5 2.2 ¥100					
								小麦 ● 海老 ● かに ●						小麦 ● 海老 ●						小麦 ● 卵 ● 乳 ● 海老 ● かに ●						小麦 ● 卵 ● 乳 ●					
バラエティー ¥480～ (ご飯・汁もの付)	2							海鮮あんかけチャーハン						栗ご飯& 揚げ鶏と根菜あおさあんがけ						 3種たんぱく質と シャキシャキ白菜のボムドンビンバ						鶏肉のトマトチーズ& バターライス					
								588 15.9 9.7 113.1 3.5 ¥530						730 24.7 17.6 119.4 5.4 ¥680						721 25.1 16.6 121.5 4.3 ¥650						685 25.7 17.2 111.2 4.9 ¥580					
								小麦 ● 卵 ● 海老 ● かに ●						小麦 ● 卵 ● 乳 ● 落花生 ● 海老 ● かに ● くるみ ●						小麦 ● 卵 ● 海老 ● かに ● くるみ ●						小麦 ● 乳 ●					
和麺 ¥420～	3													イカ天うどん・そば												とろ～り月見の 鶏すきぶっかけうどん					
														491 17.4 6.2 86.2 7.8 ¥480												568 26.1 14.2 78.7 4.7 ¥530					
														小麦 ● 卵 ● 海老 ● かに ● そばのみ ●												小麦 ● 卵 ● そばのみ ● くるみ ●					
中華麺 ¥470～	4							 塩ラーメン												 鶏白湯ラーメン											
								380 15.0 5.4 63.4 7.6 ¥470												591 25.8 17.5 72.0 6.7 ¥500											
								小麦 ● 卵 ●												小麦 ● 卵 ● 乳 ●											
定食 ¥540 (ご飯・汁もの付)	5							 チキンのピザ風焼き						 豚肉のプルコギ炒め						 フンソテーレモンマヨソース						 豚肉とじゃがいもの バター醤油炒め					
								689 29.5 20.0 102.3 2.2 ¥540						531 20.8 10.6 88.8 2.4 ¥540						782 28.4 32.1 98.8 2.5 ¥540						638 21.4 14.2 106.6 2.8 ¥540					
								小麦 ● 乳 ● 海老 ● かに ●						小麦 ●						小麦 ● 卵 ● 海老 ● かに ●						小麦 ● 乳 ● くるみ ●					
週替丼 ¥540～ (汁もの付)	6							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					
								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						 おだしのきいた和風カレー						 おだしのきいた和風カレー						 おだしのきいた和風カレー					
								667 14.8 13.5 124.2 4.7 ¥450						667 14.8 13.5 124.2 4.7 ¥450						667 14.8 13.5 124.2 4.7 ¥450						667 14.8 13.5 124.2 4.7 ¥450					
								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							秋野菜天丼 Autumn Vegetable Tempura Rice Bowl						チゲ豆腐 Tofu Chigae						ベジ和風チャブチェ Veggi Japanese style Chapuche						大豆ミートの厚切りハムカツ Thick sliced ham cutlet of soy meat.					
								733 10.9 21.4 127.2 2.8 ¥540						551 20.8 11.3 90.6 3.0 ¥540						490 10.8 4.8 102.8 3.2 ¥540						633 18.1 17.2 104.1 3.8 ¥540					
								小麦 ●						小麦 ●						小麦 ●						小麦 ●					
夕食プレート ¥550 (ご飯・汁もの付)	9							 コロッケ盛り合わせ						 チャーシュー丼						 ミートドリア						シェフお任せディナー					
								752 12.8 20.2 133.1 2.9 ¥550						603 16.3 12.8 107.7 2.8 ¥630						637 19.3 17.9 104.2 4.3 ¥580											
								小麦 ● 卵 ● 乳 ● 海老 ● かに ●						小麦 ● 卵 ● 乳 ●						小麦 ● 乳 ●											
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																													

台風の影響により、お休み。



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。