

バリュートツフェメニュー

10月フェア

秋茸とイペリコ豚の
煮込み 真名風

10/1 (日) ~ 10/10 (火)

真名特製壺漬けカルビ 真名風
一番だしで炊いたおでん
北海秋刀魚の竜田揚げ レモン添え
昔ながらの醤油ラーメン
中華点心・蒸したて海老餃子
フライドチキン レモン添え

和風惣菜・小松菜と茸のお浸し
本日のシェフパスタ
真名特製スパイシーカレー
本日のカレートッピング
もっちりナン
味噌汁・ご飯

香の物
サラダ各種
フルーツ
ジェラート各種
デザート各種
本日のブレッド

10/11 (水) ~ 10/20 (金)

真名特製壺漬けカルビ 真名風
じっくり煮込んだ もつ煮込み
真名風塩焼き麺
木の子とジャガイモのミートグラタン
北海鱈の幽庵焼き
温かい山菜蕎麦

北海サーモンフライ タルタルソース添え
和風惣菜・ほうれん草の胡麻和え
真名特製スパイシーカレー
本日のカレートッピング
もっちりナン
味噌汁・ご飯

香の物
サラダ各種
フルーツ
ジェラート各種
デザート各種
本日のブレッド

10/21 (土) ~ 10/31 (火)

真名特製壺漬けカルビ 真名風
一番だしで炊いたおでん
中華点心・蒸したて焼売
北海蟹クリームコロッケトマトソース
北海鱈の文化干し 大根おろし添え
温かいたぬきうどん

和風惣菜・ごろごろ蓮根の甘辛和え
本日のシェフパスタ
真名特製スパイシーカレー
本日のカレートッピング
もっちりナン
味噌汁・ご飯

香の物
サラダ各種
フルーツ
ジェラート各種
デザート各種
本日のブレッド