

風薫るさわやかな季節となりました。

5月と言えば、子供の日。柏餅を食べられる方が多いと思います。

カシワの自生が少ない西日本では、柏の葉の代用で『サルトリイバラ』の葉が代用されることが多いようです。

サルトリイバラを使った柏餅も、香り良く美味しいです。

是非機会があればお召し上がりください。

サルトリイバラの葉



5月5日 子供の日メニュー

オムライス
洋食盛り合わせ
コーンスープ
デザート

スタッフが一つ一つ丁寧に卵で包むオムライスは、どこか懐かしい味わいです。
エビフライにハンバーグ…
どれも美味しそうで、何から食べようか迷います。



5月14日 福島県献立



会津ソースカツ丼
ひき菜炒り
小汁
フルーツ

会津ソースカツ丼とは丼の飯の上にキャベツを敷き、その上にとんかつをのせ、ウスターソースをかけた料理です。
大正時代から親しまれてきた庶民の味です。

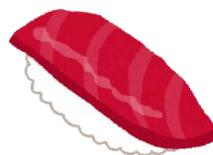


5月17日 きつねうどん

第二好意の庭のうどんは、だしがきいていて美味しいですよ。

5月20日 握り寿司

一貫一貫、心を込めてスタッフが握ります。



5月29日 外食メニュー

大人気の吉野家特製牛丼が登場します。

