

病院食を楽しんで頂く為にスペシャルメニューを御用意致しました

【スペシャルメニューについて】

当院では、患者様の食事のサービス向上に日々努めております。

その中でスペシャルメニューというサービスをご利用いただけます。

通常の献立と違う、曜日ごとに種類の違うメイン料理を楽しんで頂くサービスです。

ご利用できる方	一般常食・全粥の患者さんのみとさせていただきます。 治療食の方は主治医にご相談下さい。 食物アレルギーをお持ちの方はご遠慮下さい。
ご提供時間	昼食・夕食の配膳時
お申し込み	昼食・・・ご提供日の 午前 9 時 3 0 分 まで 夕食・・・ 午後 2 時 まで いずれも 病棟ナースステーションにてお申し込み 下さい。 数に限りがある為、お断りをさせて頂く場合もございますのでご了承下さい。

月曜日

昼食
メニュー



トラウトサーモンの幽庵焼き
照りダレにゆずを加え
風味豊かに仕上げました

火曜日



ミラノ風カツレツ
揚げ焼きしたカツにレモンをかけて
ルッコラと一緒に召し上がってください

水曜日



ペスカトーレ
エビやムール貝などの魚介の旨味が
たっぷり入ったトマトソースパスタです

木曜日



油淋鶏（ユーリンチー）
ジューシーな鶏肉に甘酸っぱい
醤油だれをかけました

金曜日



フォーと豚肉の香草揚げ
ナンブラーと香草で香ばしく揚げた豚肉と
フォーを是非一緒にお召し上がりください
※別添えでパクチーをつけています

土曜日



魚介と豆腐の旨煮
魚介と豆腐の絶妙なコンビネーション
をお楽しみ下さい

日曜日



鯖のピカタ
香味野菜を混ぜた卵で、ふつくと
焼き上げた和風のピカタです

昼食・夕食ともに、スペシャルメニューは、
一食 プラス¥821円（税込み）（税抜き¥746）
でご提供致します。

おいしく食べて早く元気に

夕食
メニュー

月曜日



豚ヒレ肉のソテー 赤ワインとクリームソース

柔らかく仕上げた豚肉にフンドヴォーと生クリームのソースをかけました

火曜日



カマスの西京焼き

西京みそに漬けて込んでやわらかく、食べやすいカマスに仕上げました

水曜日



合わせ豆腐の蟹あんかけ

豆腐の間に魚をはさんだ揚げ出し豆腐
ふわふわの蟹あんかけとともにお召し上がりください

木曜日



スズキのムニエルサラダ仕立て

ドレッシングで和えた夏野菜を魚の上にたっぷりのせました

金曜日



升寿司と手まり寿司

彩り美しく仕上げた、ウナギ・カニの升寿司と、スモークサーモン・エビの手まり寿司です

土曜日



真鯛のボワレ

鯛と帆立に香草香るクリーミーなソースをかけた一品です

日曜日



サーロインステーキタリアータ わさび添え

フンドボーのソースを添えたタリアータ(薄く切ったステーキ)です