

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



トリュフ香るビーフストロガノフ

牛肉の旨味とサワークリームのまろやかな酸味、ふわりと香るトリュフの風味が凝縮された一皿です

火曜日



トルティーヤセット

カリッと焼いたトルティーヤに
海老とハーブソーセージをのせ仕上げました
紅ズワイカニのリゾットと共に召し上がりください

水曜日



鴨南蛮うどんと栴のちらし寿司

温かい鴨南蛮うどんと、
うなぎ、えび、野菜の入った
栴のちらし寿司です

木曜日



黒酢酢豚

やわらかい豚ヒレ肉とシャキシャキとした
野菜を甘酸っぱい黒酢だれで合わせた
食欲をそそる一品です

金曜日



アクアパッツァ

白身魚とあさりやムール貝などの貝類の
旨味を味わっていただける1品です

土曜日



ロールキャベツ トマト煮込み

シンプルにトマトだけで煮込みました
クラシックな味をお楽しみ下さい

日曜日



白身魚の西京ハーブ焼き

白身魚の西京焼きにハーブを合わせて
風味豊かに仕上げました

昼食・夕食ともに、スペシャルメニューは、
一食 プラス¥884円（税込み）（税抜き¥804）
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



おこげの海鮮あんかけ

おこげに魚介と野菜たっぷりの
あんをかけてお召し上がりください

火曜日



天ぷら盛合せ

エビ、キス、季節の野菜を使った
天ぷらの盛り合わせです

水曜日



米沢豚のグリル 柚子風味

柔らかい肉質と甘さが特徴の
米沢豚と柚子胡椒の風味が
マッチした一品です

木曜日



真鯛と赤海老のアメリケヌソースソース

真鯛と赤海老にトマトと海老の旨味を
閉じ込めた濃厚なアメリケヌソースを合わせ、
贅沢に仕上げました

金曜日



大山鶏の金山寺味噌漬け

大山鶏を相性の良い
甘みと深みのある味わいの
金山寺味噌で仕上げました

土曜日



鮭のちり蒸し

昆布だしを使用し、鮭本来の旨味を
引き立たせた蒸し料理です
ポン酢をつけて召し上がり下さい

日曜日



ラザニア

ミートソース、ホワイトソース、ラザニアを
層にして焼き上げました