

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30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りください

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



油琳鶏（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
ナンプ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
※別添えて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



鯨のピカタ
香味野菜を混ぜた卵で、ふっくらと
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¥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

月曜日

夕食
メニュー



豚ヒレ肉のソテー 赤ワインとクリームソース

柔らかい豚肉に赤ワインの酸味と生クリームのまるやかさが加わった大人な味のソースをかけました

火曜日



カマスの西京焼き

身の柔らかさと淡白な味わいが魅力のカマスを上品な西京みそに漬けて焼き上げました

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てさっぱりと仕上げました

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



真鯛のポワレ

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

脂がのったサーロインを薄切り(タリアータ)にして見た目から華やかに仕上げましたお肉と相性の良いワサビと共に召し上がり下さい