

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



豚ヒレ肉のロール巻き生姜醤油

野菜を豚ヒレ肉で巻き、生姜醤油のたれをからめました

火曜日



大山鶏のエスニック風

鶏肉をナンプラーなどで漬けてこんで焼いた
少し辛みのあるエスニック風料理です

水曜日



パンチェッタときのこの和風の Pasta

きのこの旨味とパンチェッタの塩気がきいた
風味豊かな Pasta です

木曜日



金目鯛の煮付け

金目鯛と大根をじっくりと煮込みました

金曜日



鶏肉のボワレ2色ソース

濃厚な生クリームのソースと肉や野菜の旨味が
詰まったフンドボーソースでお召し上がりください

土曜日



エビとイカのチリソース

とろみのあるピリ辛のチリソースが
エビとイカに良く絡みご飯が進む一皿です

日曜日



鯛と帆立のグルノーブル風

焦がしバターの風味とレモンの爽やかな
香りでお魚の旨味を引き出した一皿です

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



トラウトサーモンのパイ包み

サーモンを包んだパイにモッツアレラチーズを
合わせたボリューム満点の一品です

火曜日



炊き合わせ

素材本来の味を引き立たせた
上品な味わいの野菜と白身魚の
炊き合わせです

水曜日



三元豚のポワレ サルサソース

三元豚の脂身とさっぱりとしたフレッシュな
サルサソースがのったバランスの良い一皿です

木曜日



アンダス牛のグリル

グリルしたアンダス牛をピンクペッパーと
ブラックペッパー、マスタードをつけて
お召し上がりください

金曜日



天麩羅盛り合わせ

えび・キス・きのこ・秋の野菜の
天麩羅を盛り合わせました

土曜日



牛肉の赤ワイン煮

とろっと煮詰められた赤ワインソースと
ほろほろと柔らかい牛肉の相性が
絶品です

日曜日



あんかけチャーハン

カニがたっぷり入ったあんをパラパラに炒めた
チャーハンにかけてお楽しみください