



レストラン アゼリア

ランチタイム

11:00AM~2:00PM

(コーヒー、ドリンク付)

¥1,210 (税込)

| | | |
|-----|---|-------------------------------|
| 1月 | 和 | 雲丹とイクラの二色丼ともつ煮 |
| 2火 | 洋 | 鶏肉の煮込み御坊添え |
| 3水 | 和 | ミニ鰻丼と季節の天婦羅 |
| 4木 | 洋 | ハンバーグステーキスイス風 |
| 5金 | 和 | 豚丼とミニ塩ラーメン |
| 6土 | 中 | 「豚の角煮」と「海老の柚子胡椒炒め」 |
| 7日 | 洋 | ポークステーキ焼きリンゴ添え(イベントの為12:45まで) |
| 8月 | 和 | 目刺とろろ飯 絹厚揚げの茸餡 |
| 9火 | 洋 | 白身魚のポワレエスニック風 |
| 10水 | 和 | 松花堂弁当と茶碗蒸し |
| 11木 | 洋 | チキンピカタトマトソース |
| 12金 | 和 | 海老と真ダラのフライ定食 |
| 13土 | 中 | 「本場麻婆豆腐」と「紋甲イカのマスタード炒め」 |
| 14日 | 洋 | 油カレイのポワレ オリーブソース |

| | | |
|-----|---|-----------------------------|
| 15月 | 和 | 牛バラ焼き定食 |
| 16火 | 洋 | マスのポワレ サフランライス添え |
| 17水 | 和 | 和定食と豚汁 |
| 18木 | 洋 | 海の幸のパイ包み焼きウニソース |
| 19金 | 和 | にぎり寿司とおそばのセット季節野菜のかき揚げ付き |
| 20土 | 中 | 「海老のチリソース煮」と「牛肉のオイスターソース炒め」 |
| 21日 | 洋 | 豚肉の煮込み イタリア風 |
| 22月 | 和 | ミニ海鮮丼と煎餅汁 |
| 23火 | 洋 | 若鶏のパン粉焼きコルドンブルー風 |
| 24水 | 和 | 牛バラ豆乳鍋とお作りのセット |
| 25木 | 洋 | ハンバーグステーキ フライエッグ乗せ |
| 26金 | 和 | ミニ天丼と稲庭うどん |
| 27土 | 中 | 牛肉と季節野菜のあんかけご飯 |
| 28日 | 洋 | 海老と的鯛のクリーム煮 フランス風 |
| 29月 | 和 | 松花堂弁当と茶碗蒸し |
| 30火 | 洋 | 牛肉のストロガノフハンガリー風 |