

2026年

きんもくせい8月のメニュー

月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
茄子と豚こまの 甘酢あん ひじきと厚揚げの 煮物	やわらか鶏の 南蛮風 厚焼き玉子	豚とトマトの 甘酢和え きゅうりの ごま油和え	ひつまぶし 夏野菜天	夏休み
10	11	12	13	14
				
17	18	19	20	21
夏休み	八宝菜 なすの甘酢みぞれ	鱈とかぼちゃの 揚げ出し しらすとみつ葉の おろし和え	冷しゃぶ薬味だれ 筑前煮	海老マヨ 中華サラダ
24	25	26	27	28
かじきのソテー 夏野菜ソース なすの フライパン焼き	ゴーヤの肉詰め さつま芋と 切り昆布の煮物	海老フライ タルタルソース ポテトサラダ	豆腐のつくね 里芋のごま和え	押し寿司 筑前煮
31	*ランチのみ600円、食後の喫茶は別途100円です *ご利用は予約制となります。申し込みは前営業日の正午まで *定員14名で先着順です *キャンセルは当日の9時半までです *9時半以降のキャンセルは代金をいただきます			
休所日				

