

2026年

きんもくせい10月のメニュー

月	火	水	木	金
＊ランチのみ600円、食後の喫茶は別途100円です ＊定員14名で先着順です ＊申し込みは前営業日の正午までの予約制です ＊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			1	2
			海老と卵 中華あんかけ 春雨サラダ	揚げ豚ロースの ポン酢和え 鮭と白菜の うすくず煮
5	6	7	8	9
豚肉のとろろ丼 こんにゃくと竹輪の 土佐煮	おでん 竹輪とニラのジョン	ゆで鶏の甘辛ソース ブロッコリーの 塩のり炒め	ねぎまお焼き 松茸風味ご飯	鶏胸肉と南瓜の 甘酢炒め フレンチサラダ
12	13	14	15	16
カジキマグロの ポン酢和え トマトとオクラの とろろ和え	牛丼の温玉のせ じゃが芋の にんにく炒め	海老フライ 温野菜 バーニャカウダソース	海苔巻きチキン 秋の白和え	海老と長芋の春巻き おから煮
19	20	21	22	23
きのこと白身魚の カルトッチョ さつま芋とりんごの 煮物	えのき豚 かぼちゃの にんにくソテー	魚のディルマヨソース キャベツとベーコンの ほっこりスープ	栗ご飯 串カツ ネギ味噌ソース	鮭のクリームソース グリーンサラダ
26	27	28	29	30
焼き酢豚 ミモザサラダ	天ぷらセット 粕汁	茄子の豚みそ炒め 豆腐と竹輪の ねぎ炒め	鮭の味噌チーズ焼き さつま芋の白和え	麻婆茄子 ブロッコリーの 棒棒鶏風

