

11月24日	11月25日	11月26日	11月27日	11月28日
mon	Tue	Wed	Thu	Fri パ ス タ の 日
休み	八百屋カフェの照り焼きチキン ●鶏もも肉を自家製梅酒とハチミツの醤油だれに漬けて焼きます。	牛肉の肉じゃが ●素揚げしたじゃがいもとしっかり味付けた牛肉、玉ねぎと人参、白滝を入れて。	鶏南蛮 ●揚げ焼きした鶏もも肉を南蛮だれに漬けて、タルタルソースをかけます。	野菜たっぷり ミートソース・スパゲティ ●セロリ、玉ねぎ、人参を入れたミートソースのスパゲティに小松菜とパプリカも加えて。
	シーフードと野菜のクリーム煮 ●シーフードと白菜、キノコ、カボチャ、人参、玉ねぎをホワイトソースで優しい味に。	サバの南蛮 ●サバを揚げ焼きして南蛮だれに漬けます。オーロラソースで和えたキャベツのサラダを添えて。	シーフードとポテトのグラタン ●エビ、イカ、あさり、じゃがいも、ほうれん草、人参、玉ねぎetc. ホワイトソースとチーズで焼きます。	エビとブロッコリーの ジェノベーゼパスタ ●無農薬のバジルで作った、自家製ジェノベーゼソースとパルメザンチーズで和えたショートパスタ。
休み	牛肉と野菜の辛味噌炒め ●キャベツ、人参、玉ねぎ、パプリカ、牛肉を辛味噌で炒めます。	パプリカ・レモン・チキン ●鶏もも肉と長ねぎをレモンとパプリカでソテーします。さわやかな味。	さつまいもと牛肉の 韓国風肉じゃが ●牛肉に笹がきごぼう、さつまいも、長ネギをコチュジャンで甘辛く仕上げます。	チキンのハーブグリル・ キノコクリームソース ●きのこたっぷり、クリームソースをハーブが香るチキンのソテーにかけます。
	具たくさん切干し大根 ●切干し大根と人参、干しいたけ、蓮根、お揚げ、白胡麻を入れて。優しい味に仕上げます。	人参シリシリ ●細切り人参と豆腐、ツナ、玉子を入れて。人参の甘みをお楽しみください。	小松菜と切干大根の煮びたし ●小松菜と切干大根、人参、しいたけ、お揚げを入れて。やさしい味の煮びたし。	焼き野菜と蒸し野菜の バーニャカウダ ●じゃがいも、さつまいも、人参、かぼちゃ、ブロッコリー、etc. バーニャカウダソースをかけて！！
休み	人参とカブの松前サラダ ●人参、カブ、スルメイカ、昆布の入った松前サラダです。	小松菜とキャベツの辛し和え ●さつと茹でた小松菜とキャベツ、こんがり焼いたお揚げをからし醤油で和えます。	豆腐とアボカドのキヌアサラダ ●スーパーフードのキヌアとアボカド、キュウリ、トマト、ケールを和風ドレッシングで和えたヘルシーサラダ。	八百屋カフェサラダ ●金曜日の定番！生野菜をたっぷりお召し上がり下さい。自家製ドレッシングでお出しします！
	欧風ビーフカレー ●赤ワインとハーブでじっくり煮込んだ牛肉に、香味野菜を加えた、本格欧風カレーです。	じゃがいもと豚肉の ココナッツカレー ●豚肉とキャベツ、じゃがいもを入れて、ココナッツミルクで仕上げるエスニックカレーです。	肉じゃがカレー ●肉じゃがを使った甘口の和風カレーです。	ドライカレーチャーハン ●牛挽肉、玉ねぎ、人参、コーン、レーズンを入れてカレー風味で味付け。
休み	豆腐とワカメ、キノコの味噌汁 ●お味噌汁の定番。	白菜とベーコンのクリームスープ ●コトコト煮込んだ、玉ねぎ、人参、ベーコン、白菜のクリームスープ。	大根と油揚げの味噌汁 ●大根と油揚げたっぷり。優しい味のお味噌汁。	クラムチャウダー ●あさりとベーコン、角切り野菜をじっくり煮込んだクリームスープ。
				アーモンドバターケーキ <div>¥ 250</div>