

12月22日	12月23日	12月24日	12月25日	12月26日
mon	Tue	Wed	Thu	Fri パ ス タ の 日
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あげます。	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。	ポークピカタ ●豚肩ロースに塩こしょうをして、卵をつけバターでソテーします。トマトソースをかけて。粉チーズが隠し味。	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。	野菜たっぷりブッタネスカ ●アンチョビとケツパーを入れたトマトソースに野菜をたっぷり加えたスパゲティ。
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。	鯖のムニエル・バジルトマトソース ●鯖のムニエルに無農薬のバジルで作った自家製ジェノベーゼソースとマトソースをかけて。	イカと小エビのそぼろとキャベツの白ワイン炒め ●そぼろにしたイカと小エビ、キャベツ、パプリカをオリーブオイル、ニンニク、白ワインでさっと炒めて。	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。
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。	豚バラ肉と白菜のボン酢煮 ●豚バラ肉と白菜、人参、えのきをボン酢醤油で煮ます。	鶏もも肉のピッツァイオーラ ●鶏もも肉をソテーして、トマトソース、とろけるチーズをかけてオーブン焼き。
具だくさんひじきの煮物 ●鉄分たっぷりのひじきに、無肥料自然栽培の大豆、人参、ごぼう、蓮根、油揚げ、こんにゃく、いんげんを入れて。	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。	五目納豆の巾着焼き ●しいたけ、人参、ねぎ、切り干し大根、蓮根、納豆を油揚げに詰めて、こんがり焼きます。	おとなのポテトサラダ ●炒めたガーリックと厚切りベーコン、キノコ、ブルーチーズとマスタードの風味でちょっぴり大人味。
小松菜とキノコのワサビ和え ●無農薬の小松菜をたっぷり、さつとゆでたキノコ、こんがり焼いたお揚げをワサビ醤油で和えます。	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。	和風ポテトサラダ ●マヨネーズを使わずに、豆乳と白味噌、柚子胡椒のドレッシングで味付けします。	ぱりぱりキャベツとカブの梅しそ和え ●キャベツとカブをたくさん使って。梅干しをたたいて大葉を加えて和えます。	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！
マッサマンカレー ●鶏肉とじゃがいも、厚揚げをココナッツミルクとピーナツバターで煮込んだシナモンの利いたタイ風カレー。	鶏肉のグリーンカレー ●キノコ、なす、ピーマンとパプリカを入れて。ココナッツの甘くて辛いタイカレー。カップでお渡しします。	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。	ほうれん草のチキンカレー ●ピュレにしたほうれん草をたっぷり入れて作る、緑のぜいたくなチキンカレーです。	ジャンバラヤ ●鶏もも肉とチョリソー、パプリカ、セロリを入れてスパイシーに炊き込みます。
豆腐とワカメ、キノコの味噌汁 ●お味噌汁の定番。	酸辣湯 ●トマトと豆腐を入れた、酸っぱいスープです。	高野豆腐とネギの味噌汁 ●小さい高野豆腐と長ネギのお味噌汁。	八百屋カフェの豚汁 ●豚肉と大根、ごぼう、人参、こんにゃくを入れて。	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。
		レバーペースト ￥300～￥500 ●パーティーにいかがですか？		アップルシナモンケーキ ￥250 ●ラムレーズンも入れます。