### レストラン食楽良(くらら)

# 月間メニュー

# 12/2 火~ 12/25 木 2025年度

■価格は全て税込です

■ランチメニューのエネルギー量は600~700kcal(ごはん180g)、塩分量は3.0g未満

■ご飯の量が選べます

	960円	ヘルスアップランチ	12/2~12/5 減塩の技「風味」を効かせる	12/9~12/12 減塩の技「酸味」を効かせる	12/16~12/19 減塩の技「香辛料」を効かせる	12/23~12/25 特別テーマ 調理師おすすめ! 『生野菜を楽しむ クリスマスメニュー』
		今月のテーマ	鶏ささみの紅生姜から揚げ	鶏肉ときのこのパターポン酢ソテー	タラのスパイスフライ	ガーリックグリルチキン
週替		『「適塩」で高血圧を 予防しよう』	南瓜のにんにく炒め	セロリの梅酢炒め	クミン風味のキャロットラペ	鴨肉の北京ダック風
わり			水菜の青のりドレッシングサラダ	さつま芋とひじきの和風サラダ	かぶのトマト煮込み	春菊のサラダ
		コーヒー又は紅茶、ジャスミンティー付	ごはん・汁物・プチデザート	ごはん・汁物・プチデザート	ごはん・汁物・プチデザート	ごはん・汁物・プチデザート
	8	光口でも光光がことったともで	豆乳ピリ辛みそつけうどん	くららロコモコ	牛ごぼう☆うどん	トマトみそラーメン
	0 円	単品でも栄養バランスがとれる オリジナルメニュー	豆乳のうま味を活かした「つけ麺」	ハンバーグもソースもこだわりの手作り	噛みごたえのある具だくさんうどん!	チャーシューに焼き豆腐でたんぱく質バッチリ
	D			カラフル野菜がうれしいメニュー		たっぷり野菜でお腹も心も満足

	月	火	限定ランチ840円 <b>水</b>	木	金
一 8 曜 汁 4 日 = 0	/	タンドリーチキン風	12/3 <b>麻辣ポーク丼</b>	ゆで豚とチンゲン菜の中華だれ	鶏肉のチンジャオロースー風春巻
替菜円		れんこんと豆のごまマヨサラダ ★千切りじゃが芋と水菜のおひたし	12/10 ペーコンとほうれん草のクリームパスタ	大根の黒こしょう炒め ★さっぱりごぼうサラダ	ブロッコリーとちくわの黒ゴマ和え ★もずくと水菜のしょうが風味
9		★プチデザート	12/17	★プチデザート	★プチデザート
		ごはん・汁物	スタミナ焼肉丼	ごはん・汁物	ごはん・汁物
<b>二</b> 7 2 京 京 京	「 <mark>二</mark> 菜」は「一汁 <mark>三</mark> 菜」から★を除いたメニュー		12/24 エピとアサリのトマトクリームポットパイ	「 <mark>二</mark> 菜」は「一汁 <mark>三</mark> 菜」から★を除いたメニュー	

4 Ο

くららカレー

低脂肪で蛋白質と野菜タップリ!

カフェ

オリジナルスイーツ400円 各種飲み物

information

12/23 減塩・適塩体験の日 12/26~1/5 年末年始休業日 A0GIRI1970

月間メニューは こちらでも確認できます

■アレルギー表示(8品目)、詳細なエネルギー・塩分量はレストラン前メニューボードに表示しています

#### レストラン食楽良(くらら)

# 月間メニュー

11/4 火 ~ 11/28 金 2025年度

■価格は全て税込です

■ランチメニューのエネルギー量は600~700kcal(ごはん180g)、塩分量は3.0g未満

■ご飯の量が選べます

	960円	ヘルスアップランチ	11/4~11/7 食物繊維をしっかり摂る	11/11~11/14 -□20回、よく噛んで食べる	11/18~11/21 油を控えたメニュー	11/25~11/28 特別テーマ 「出汁」を感じよう!
		今月のテーマ	チキンソテー 野菜ソース	根菜たっぷりカムカム餃子	鶏肉のノンフライ南蛮漬け	白いブイヤベース
週替		   『糖尿病を予防しよう』 	里芋のピリ辛煮	ブロッコリーときのこのガーリック炒め	レンコンとカリカリ油揚げのサラダ	干し椎茸と野菜のマリネ
わり			ごぼうときゅうりのカレーマヨ和え	切干大根とわかめの煮びたし	カブと人参の豆乳煮	南瓜とブロッコリーのアーモンドサラダ
		コーヒー又は紅茶、ジャスミンティー付	ごはん・汁物・プチデザート	ごはん・汁物・プチデザート	ごはん・汁物・プチデザート	ごはん・汁物・スムージー(人参・パナナ)
	8	単品でも栄養バランスがとれる	豆乳ピリ辛みそつけうどん	くららロコモコ	牛ごぼう☆うどん	トマトみそラーメン
	0 E	オリジナルメニュー	豆乳のうま味を活かした「つけ麺」	ハンバーグもソースもこだわりの手作り	噛みごたえのある具だくさんうどん!	チャーシューに焼き豆腐でたんぱく質バッチリ
	円			カラフル野菜がうれしいメニュー		たっぷり野菜でお腹も心も満足

	月	火	限定ランチ840円 <b>水</b>	木	金
曜 汁 4	定休日	鶏肉のオイスターソース焼き	11/5 <b>野菜たっぷりハヤシライス</b>	豚肉とごぼうのから揚げ	煮込みハンバーグ
替菜円		レンコンとひじきの煮物	11/12	きゅうりとレタスのナムルサラダ	エリンギとパプリカの塩炒め
わり	0.0	★野菜のレモンピクルス	彩り野菜の塩焼きそば	★キャベツとあさりの煮びたし	★りんごと水菜のはちみつレモンサラダ
(1)		★プチデザート	11/19	★プチデザート	★プチデザート
	×	ごはん・汁物	天 丼	ごはん・汁物	ごはん・汁物
<b>二</b> 7 2 菜 0 用	「 <mark>二</mark> 菜」は「一汁 <mark>三</mark> 菜」から★を除いたメニュー		11/26 豚ひき肉のチャーハン風混ぜご飯	「 <mark>二</mark> 菜」は「一汁 <mark>三</mark> 菜」から★を除いたメニュー	

0

くららカレー

低脂肪で蛋白質と野菜タップリ!

カフェ オリジナルスイーツ400円 各種飲み物

information

11/28 減塩・適塩体験の日

■月曜日定休日(R7.1月~)

■アレルギー表示(8品目)、詳細なエネルギー・塩分量はレストラン前メニューボードに表示しています

■R7年1月に価格改定しました