

一口メモ ラビコソトソースは「元気がぞろソース」とも言われています。  
 治部煮とは、片栗粉をおびたお肉で煮るのでトロみがあります。

メニューカレンダー

料理内容は仕入れの関係で変更する場合があります。

	1/4 ~ 8	1/9 ~ 15	1/16 ~ 22	1/23 ~ 29
今週のおすすめ がぶ 肉料理	かぶの そぼろ あんかけ	柿とかぶ の マリネ風サラダ	揚げ出し とうふ かぶあん かけ	かぶの ベーコン 炒め
魚料理	ココロ ステーキ	チキン ステーキ	とうふと 鶏肉 治部煮風	さんぞく 焼き
中華・他	わかさぎ エスカバシユ	油カレイ ラビコソト ソース <small>甲斐栗のまじんソース</small>	白身魚 ハーブ焼き	さばと 根菜の みそ煮
煮込み料理	鶏肉 唐辛子炒め	大焼売	マホ茄子	かに玉風
おぼんざい	そば ずいどん	中華風 甘辛厚揚げ 煮	ロール キャベツ コンソメ	ホットフ
温製料理	もやし ナムル	こんにゃく 有馬煮	復活 グリバー	厚あげ しょうがあん
冷菜	チキン グラタン	茶わんむし	もやしと ツナ和え	青菜 おひたし
パスタ	青菜胡麻 しょう油和え	キノコクリーム	シーフード	焼うどん
スープ	ミートソース	コーンスープ	コーンスープ	コーンスープ
味付き御飯	コーンスープ	鶏ごま	きのこごはん	



ホテル信濃路ランチバイキング 026-226-5212

らぼむ通信  
 おとな 1200円  
 小学生 800円  
 幼児 500円  
 子育て支援パスポート提示で -50円 ~ -100円

謹賀新年  
 新春書き初め会 **無料**  
 1/2 10:30 ~ 2階 高  
 添削 新井清玉先生  
 書道具一式をもって  
 おとなも子供も集合 ~ 男女  
 お抹茶のおもてなしと  
 お年玉プレゼントを用意してまあ  
 書き初めのあとは  
 冬休みの宿題に  
 使ってもよ!!

《予約制です お早めに!!》  
 1/2・3 お正月ファミリーランチバイキング  
 ・1部 11:30 ~ 13:00 ・2部 13:30 ~ 15:00  
 大人 1800円 小学生 1000円 幼児 500円  
 蟹のあんかけ コロコロステーキ  
 茶わんむし ミニおせちコーナー  
 白玉ぜんざい  
 カジキのカレイパチョ  
 人気フルーツがらん  
 美しくて  
 贅沢なお料理を  
 用意してお待ちしております♡♡♡

日曜日ご来店特典  
 6日と13日  
 20日と27日  
 ガトーショコラ  
 フレンチトースト

らぼむイテイ 第3(木)  
 チョコレートアウテン

第2・4(木) シニアデイ  
 65歳以上の方  
 -200円  
 1000円

今週の週替わり料理は  
**がぶ**  
 詳細はウラを見てネ!