

ソレアード
新白岡
2025年 10月

ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
		1 鮭のホイル焼き  504kcal 切干大根の煮物 長芋とトマトの和え物	2 豚肉とさつま芋の甘辛炒め  665kcal 田楽 蕪の甘酢漬け	3 太刀魚の蒲焼き  578kcal 車麩の煮物 三色和え
6 豚肉のパン粉焼き  690kcal 白菜のとろ煮 葱と蒲鉾の和え物	7 鯖の味噌煮  592kcal 南瓜の煮物 浅利と春菊の和え物	8 鶏肉のカレー炒め  638kcal 蕪のそばろあんかけ サラダ	9 福井だよ！ ソレアード 三國 バーガーを 作りましょう 	10 豚肉と大蒜の芽の炒め物  681kcal さつま芋と鶏肉の煮物 オクラの和え物
13 ホキの中華風野菜あんかけ  587kcal 里芋と銀杏の煮物 春菊の白和え	14  運動会弁当	15 鱈のスパイシー焼き  547kcal 茄子の治部煮風 スパサラダ	16 鶏むね肉のきのこマリネ  539kcal ポトフ サラダ	17 白身魚のフライ  647kcal 鶏肉の旨煮 玉子のツナサラダ
20 鶏団子と茸の鍋  552kcal ピーマンの炒め物 大根の和風サラダ	21 メルルーサの香草焼き  542kcal 切り昆布の煮物 ごぼうサラダ	22 豚肉秋茄子味噌炒め  643kcal 白菜の旨煮 カニカマ彩りサラダ	23 メバルのホイル焼き  482kcal 里芋の煮物 ほうれん草の真砂和え	24 鶏肉の照り焼き  508kcal 茄子と青梗菜の煮浸し 玉子豆腐
27 シルバーの和風ムニエル  551kcal 海老団子と根菜の煮物 蕪の梅和え	28 鶏肉と南瓜のクリーム煮  626kcal 枝豆入り卵焼き 蕪と柚子皮の甘酢漬け	29 赤魚の酒蒸し柚子胡椒風味  528kcal 鶏肉とピーマンのさっと炒め 青梗菜のピーナツ和え	30 豚肉と茸のバター醤油炒め  615kcal ぜんまいの煮物 マカロニの和風サラダ	31 鰯のカレーソテー  614kcal 南瓜のいところ煮 ほうれん草の和え物

三國バーガー(みくにばーが)とは

三國バーガーは福井県地元食材を使ったこだわりのハンバーガーです。

福井県産のビーフと国産豚肉のブロックからつくる挽肉パテ(つなぎなし)・三國産三年子らっきょう・たっぷりの野菜・地元のお米で炊いて作る米パンなど「地元の食材を活かした、皆に愛される食の新ブランドを」ということで誕生しました。

北前船の寄港地として栄えた三国町北本町にある人気スポット「三國湊座」で販売しています。

EATS.jp参照



※メニューは都合により変更する
場合がありますのでご了承ください

なにか食べたいものがありましたら、
リクエストお願いします！

～厨房より～



埼玉県白岡市新白岡8-12-3
ソレアード新白岡サービスセンター
お食事満足度アップ委員会
電話:0480-90-5117
※ご意見などありましたらお寄せください