



Weekly Menu



2022.1 January

カフェテリア
ふじ



ごはん & お味噌汁付き

日付	1	2	3	4	5
メニュー	休館日	休館日	休館日	カニとホタテの クリームコロッケ	豚焼肉の ペッパーソース
日付	6	7	8	9	10
メニュー	鶏肉の 胡麻味噌照り焼き	七福ポークカレー	ソイミートの 麻婆豆腐	鶏肉の レモンペッパーグリル	ハンバーグ BBQソース
日付	11	12	13	14	15
メニュー	豚肉の 葱塩焼き	中華丼	鯖の韓国風味味噌焼き	牛すじ肉の ビーフシチュー	チキン南蛮
日付	16	17	18	19	20
メニュー	回鍋肉	白身魚のマヨネーズ焼き カレー風味	五目あんかけ焼きそば	ピリ辛 牛焼肉丼	グリルチキン ガーリックトマトソース
日付	21	22	23	24	25
メニュー	豚肉の生姜焼き	アジフライ	アサリときのこの 和風パスタ	鶏のピリ辛 味噌焼肉	梅しそおろし 豆腐ハンバーグ
日付	26	27	28	29	30
メニュー	ブルコギ(豚)	オムハヤシ	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース	豚肉の南蛮焼き	ソイミートの トマトソースパスタ
日付	31				
メニュー	油林鶏				

- * 当店は共有フリースペースではございません。そのため、食券をご購入いただけない方やお食事を持ち込んでのご利用はお断りさせていただきます。
- * すべてのメニュー共通でサラダバー・デザート・フルーツ・ドリンク がセットになります。(ご事情がある場合はお電話にてご相談ください)
- * 昼食は現在メイン料理1品の提供となっております。
- * 食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。
- * 団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。詳しくはホームページをご覧ください。

2022年1月 昼食メインメニュー アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際はお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

※食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、2週間前までにご連絡ください。※アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方の除去食・代替食等は控えさせて頂いております。

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
1	休館日							
2	休館日							
3	休館日							
4	カニとホタテのクリームコロッケ	●	●	●			●	●
5	豚焼肉のペッパーソース	●		●				
6	鶏肉の胡麻味噌照り焼き	●						
7	七福ポークカレー	●						
8	ソイミートの麻婆豆腐	●						
9	鶏肉のレモンペッパーグリル							
10	ハンバーグ BBQソース	●		●				
11	豚肉の葱塩焼き	●						
12	中華丼	●						
13	鯖の韓国風味噌焼き	●						
14	牛すじ肉のビーフシチュー	●		●				
15	チキン南蛮	●	●	●				

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
16	回鍋肉	●						
17	白身魚のマヨネーズ焼き カレー風味	●	●					
18	五目あんかけ焼きそば	●	●					
19	ピリ辛牛焼肉丼	●						
20	グリルチキンガーリックトマトソース	●		●				
21	豚肉の生姜焼き	●						
22	アジフライ	●						
23	アサリときのこの和風パスタ	●	●	●				
24	鶏のピリ辛味噌焼肉	●	●	●				
25	梅しそおろし豆腐ハンバーグ	●		●				
26	プルコギ(豚)	●						
27	オムハヤシ	●	●	●				
28	鯖の竜田揚げ 柚子胡椒ソース	●						
29	豚肉の南蛮焼き	●						
30	ソイミートのトマトパスタ	●						
31	油淋鶏	●						

Weekly Menu



2022.1 January

カフェテリア ふじ

	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5
日付	6、11、16、21、26、31	7、12、17、22、27	8、13、18、23、28	9、14、19、24、29	5、10、15、20、25、30
朝食	小松菜と卵のソテー	ソイミートの卵炒め	厚焼き玉子	青菜と卵のソテー	オムレツ
盛付提供	肉団子の甘酢たれ	ポイルソーセージ	つくねの照り焼き	肉団子のトマト煮	ポイルソーセージ
	さばの塩焼き	ツナサラダ	ほっけの塩焼き	鯖の味噌煮	かつおフレーク
	野菜カレー炒め	切り干し大根煮	ポテトとブロッコリーの粒マスタード和え	ソイミートと野菜炒め	金平ごぼう
	汁物	味噌汁（具材は時間帯、日によって異なります）			
ごはん/パン	白米（お替り自由）/パン（日替り提供）				
飲み物/小鉢	フリードリンク/日替り提供（種類は時間帯、日によって異なります）				
昼食については別途ご案内しております。					
	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5
日付	6、11、16、21、26、31	7、12、17、22、27	8、13、18、23、28	4、9、14、19、24、29	5、10、15、20、25、30
夕食	チキンのブラックペッパー焼き	レンコン入り焼売	セサミチキングリル	ピーマン肉詰めフライ	水餃子
盛付提供	白身魚フライ	いわしの青海苔フライ	鱈と野菜の豆腐チゲ	焼きししゃも	イカフライ
	豚肉と大根のポン酢炒め煮	鶏肉と野菜の塩麴マヨ炒め	親子炒り玉子	鶏肉の回鍋肉	豚肉のピリ辛味噌炒め
	牛すじカレー	豚キムチ丼	豚肉とソイミートの細切り飯	ベンガル風豆カレー	チキンカレー
	かきたまうどん	ミートソーススパゲティ	たぬきうどん	ソイミートのチャブチェ	豚肉と野菜のビーフン
汁物/ごはん	味噌汁（具材は時間帯、日によって異なります）/白米（お替り自由）				
飲み物/小鉢	フリードリンク/日替り提供（種類は時間帯、日によって異なります）				

*食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

*当店はフリースペースではございません。食券をご購入頂けない方やお食事を持ち込んでの利用はお断りさせていただきます。（ご事情がある場合はご予約の際にご相談ください）

*朝食・夕食は完全予約制となっております。（7日前の15時締切）詳しくはホームページをご覧ください。

2022年1月 朝食・夕食メインメニュー アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際はお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

※食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、2週間前までにご連絡ください。※アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方の除去食・代替食等は控えさせて頂いております。

日付	6、11、16、21、26、31	7大アレルゲン							7、12、17、22、27	7大アレルゲン							8、13、18、23、28	7大アレルゲン									
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに			
朝食	盛り付け提供	小松菜と卵のソテー		●	●				ソイミートの卵炒め	●	●							厚焼き玉子	●	●	●						
		肉団子の甘酢たれ	●	●	●				ポイルソーセージ			●							つくねの照り焼き	●	●	●			●		
		さばの塩焼き							ツナサラダ	●	●	●							ほっけの塩焼き								
		野菜カレー炒め							切り干し大根煮	●									ポテトとブロッコリーの粒マスタード和え	●		●					
		フライドポテト	●						フライドポテト	●									フライドポテト	●							
		納豆	●						納豆	●									納豆	●							
		味付のり	●		●				味付のり	●		●			●				味付のり	●		●			●		

昼食につきましては別途ご案内しております。

日付	6、11、16、21、26、31	7大アレルゲン							7、12、17、22、27	7大アレルゲン							8、13、18、23、28	7大アレルゲン									
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに			
夕食	盛り付け提供	チキンのブラックペッパー焼き							レンコン入り焼売	●								セサミチキングリル	●	●							
		白身魚フライ	●						いわしの青海苔フライ	●									鱈と野菜の豆腐チゲ	●							
		豚肉と大根のポン酢炒め煮	●						鶏肉と野菜の塩麴マヨ炒め		●								親子炒り玉子	●	●						
		牛すじカレー	●						豚キムチ丼	●						●	●		豚肉とソイミートの細切り飯	●							
		かきたまうどん	●	●					ミートソーススパゲティ	●									たぬきうどん	●							

2022年1月 朝食・夕食メインメニュー アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際はお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

※食物アレルギーのお客様がいらっしゃる場合は、2週間前までにご連絡ください。※アナフィラキシーショック等重篤な症状を起こす可能性のある方の除去食・代替食等は控えさせて頂いております。

日付	9、14、19、24、29	7大アレルゲン							5、10、15、20、25、30	7大アレルゲン							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	
朝食	盛り付け提供	青菜と卵のソテー		●	●					オムレツ	●	●	●				
		肉団子のトマト煮	●	●	●					ポイルソーセージ			●				
		鯖の味噌煮	●							かつおフレーク							
		ソイミートと野菜炒め	●							金平ごぼう	●						
		フライドポテト	●							フライドポテト	●						
		納豆	●							納豆	●						
		味付のり	●		●				●	味付のり	●		●			●	

昼食につきましては別途ご案内しております。

各食共通メニュー	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ご飯							
味噌汁	●						

ドレッシング類	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
サウザンアイランド	●	●					
青じそ(ノンオイル)	●						
イタリアン							
マヨネーズ		●					
ケチャップ・ソース							
しょうゆ	●						

日付	4、9、14、19、24、29	7大アレルゲン							5、10、15、20、25、30	7大アレルゲン							
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	
夕食	盛り付け提供	ビーマン肉詰めフライ	●	●						水餃子	●	●					
		焼きししゃも								イカフライ	●						
		鶏肉の回鍋肉	●							豚肉のピリ辛甘味噌炒め	●						
		ベンガル風豆カレー			●					チキンカレー	●						
		ソイミートのチャブチェ	●							豚肉と野菜のビーフン	●						

※上記の他に提供している調味料や、サラダ、デザート、ドリンクがございますので、詳しくはお問い合わせください。

パン (朝食のみ)	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
バターロール	●	●	●				
焼きたて クリームデニッシュ	●	●	●				
焼きたて チョコデニッシュ	●	●	●				
ミニクロワッサン	●	●	●				

カフェテリア ふじ

センター棟 2階

朝食	7:30 ~ 8:30	500円	盛付提供(事前予約要)
昼食	11:45 ~ 13:00	620円	1品+サラダバー、ドリンク、デザート
夕食	17:30 ~ 18:30	690円	盛付提供(事前予約要)

2022.1 今月のおすすめメニュー

日付限定!!

豚肉のペッパーソース
Grilled pork with pepper sauce



1/5(水)

豚肉の葱塩焼き
Grilled pork with salt & green onion sauce



1/11(火)

ビリ辛牛焼肉丼
Spicy beef YAKINIKU bowl



1/19(水)

鶏のビリ辛味噌焼肉
Grilled chicken with spicy miso sauce



1/24(月)

※写真はイメージです。