

Weekly Menu

2022.2 February

カフェテリア ふじ

 昼食 ごはん & お味噌汁付き	日付	1	2	3	4	5
	メニュー	ポークジンジャーカレー 	チキンのコチュジャンチーズ焼き	いわしフライ & ほたてクリームコロッケ 	ハンバーグ デミグラスソース	鶏もも肉の照り焼き
	日付	6	7	8	9	10
	メニュー	回鍋肉	休館日	肉じゃがコロッケ & カニクリームコロッケ	和風おろし焼肉	チキンカツのトマトチーズクリーム
	日付	11	12	13	14	15
	メニュー	豆腐ハンバーグきのこあん 	さば南蛮	豚肉の生姜焼き 	濃厚バターチキンカレー 	八宝菜
	日付	16	17	18	19	20
	メニュー	鶏肉のソテー ガーリックバター醤油	豚肉の南蛮焼き	豚カツとチキンカツの黒ごまソース	白身魚の細切り野菜甘酢あんかけ	フランクフルトカレー 
	日付	21	22	23	24	25
	メニュー	チキンのブラックペッパー焼き	豚肉のピリ辛味噌炒め	アジフライ & 北海道グラタンコロッケ	3種の豆のキーマカレー 	照り焼き豆腐ハンバーグ
日付	26	27	28			
メニュー	バジルチキンソテー	プルコギ (豚)	たら明太子マヨネーズ焼き			

- * 昼食は現在メイン料理1品の提供となっております。
- * すべてのメニュー共通でおかわり自由の盛付小鉢 (サラダ・デザート・フルーツ・漬物)、白米・味噌汁・ドリンクバーがセットになります。
- * 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。(アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談ください)
- * 団体でのご利用はお早めにご予約をお願い致します。(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2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	ポークジンジャーカレー	●		●				
2	チキンのコチジャンチーズ焼き	●		●				
3	いわしフライ&ほたてクリームコロッケ	●	●	●			●	●
4	ハンバーグ デミグラスソース	●		●				
5	鶏もも肉の照り焼き	●					●	
6	回鍋肉	●						
7	休館日							
8	肉じゃがコロッケ&カニクリームコロッケ	●	●	●			●	●
9	和風おろし焼肉	●						
10	チキンカツのトマトチーズクリーム	●	●	●				
11	豆腐ハンバーグきのこあん	●		●				
12	さば南蛮	●	●					
13	豚肉の生姜焼き	●						
14	濃厚バターチキンカレー	●		●				
15	八宝菜	●					●	

日付		7大アレルゲン						
		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
16	鶏肉のガーリックバター醤油	●		●				
17	豚肉の南蛮焼き	●						
18	豚カツとチキンカツの黒ごまソース	●	●	●				
19	白身魚の細切り野菜甘酢あんかけ	●						
20	フランクフルトカレー	●		●				
21	チキンのブラックペッパー焼き							
22	豚肉のピリ辛味噌炒め	●						
23	アジフライ&北海道グラタンコロッケ	●		●			●	●
24	3種の豆のキーマカレー	●		●				
25	照焼き豆腐ハンバーグ	●		●				
26	バジルチキンソテー							
27	プルコギ(豚)	●						
28	白身魚の明太子マヨネーズ焼き	●	●					

Weekly Menu



2022.2 February

カフェテリア ふじ

	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5
日付	1、6、11、16、21、26	2、7、12、17、22、27	3、13、18、23、28	4、9、14、19、24	5、10、15、20、25
朝食	もやしの卵炒め	卵と野菜の甘酢あん	卵炒り豆腐	厚焼き玉子	野菜と卵のソテー
盛付提供	つくねの照り焼き	ポイルソーセージ	チキンナゲット	肉団子の甘酢だれ	ポイルソーセージ
	たらのオイル焼き	ほっけの塩焼き	笹かまぼこ	かつおフレーク	さばの塩焼き
	ラタトゥイユ (野菜のトマト煮)	キャベツと大豆の炒め	ひじきの煮物	ベジタリアン・チリコンカン	里芋と蓮根の煮物
	フライドポテト				
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)				
<h3>昼食については別途ご案内しております。</h3>					
	NO.1	NO.2	NO.3	NO.4	NO.5
日付	1、6、11、16、21、26	2、12、17、22、27	3、8、13、18、23、28	4、9、14、19、24	5、10、15、20、25
夕食	タンドリーチキン	焼き餃子	春巻	油淋ソイミート	鶏唐揚げ
盛付提供	アジフライ	いわし梅しそフライ	さばの照り焼き	鱈の香草焼き	焼きししゃも
	豚肉ときくらげの卵炒め	厚揚げの野菜炒め	鶏肉の回鍋肉	鶏肉のスタミナ炒め	豚肉と野菜の旨煮
	ハヤシライス	親子丼	豆カレー	牛すじカレー	カルビクッパ
	ソイミートのチャプチェ	たぬきうどん	きのこの和風パスタ	きつねうどん	ミートソーススパゲティ
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)				

*朝食…メニュー表に記載のお料理を1つのプレートに従業員が盛り付けし、提供致します。

*夕食…メニュー表に記載のお料理を麺・丼(カレー)、その他3種類盛り合わせの小皿に分けて従業員が盛り付けし、提供致します。

*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みでの利用はお断りさせていただきます。(アレルギー等ご事情がある場合は2週間前までにご相談ください)

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



2022年2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	1、6、11、16、21、26	7大アレルゲン							2、7、12、17、22、27	7大アレルゲン							3、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	もやしの卵炒め	●	●					卵と野菜の甘酢あん	●	●						卵炒り豆腐	●	●	●					
		つくねの照り焼き	●	●	●			●	ポイルソーセージ			●					チキンナゲット	●	●	●					
		たらのオイル焼き							ほっけの塩焼き								笹かまぼこ		●						
		ラタトゥイユ (野菜のトマト煮)							キャベツと大豆の炒め								ひじきの煮物	●							
		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	1、6、11、16、21、26	7大アレルゲン							2、12、17、22、27	7大アレルゲン							3、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	タンドリーチキン		●	●				焼き餃子	●							春巻	●							
		アジフライ	●						いわし梅しそフライ	●							さばの照り焼き	●						●	
		豚肉ときくらげの卵炒め	●	●					厚揚げの野菜炒め	●							鶏肉の回鍋肉	●							
		ハヤシライス	●		●				親子丼	●	●						豆カレー	●							
		ソイミートのチャブチェ	●						たぬきうどん	●							きのこの和風パスタ	●		●					

2022年2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	4、9、14、19、24	7大アレルゲン							5、10、15、20、25	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	厚焼き玉子	●	●	●				野菜と卵のソテー		●	●				
		肉団子の甘酢だれ	●	●	●				ポイルソーセージ			●				
		かつおフレーク							さばの塩焼き							
		ベジタリアン・チリコンカン							里芋と蓮根の煮物	●						
		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	7大アレルゲン							5、10、15、20、25	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	油淋ソイミート	●	●	●				鶏唐揚げ	●						
		鱈の香草焼き	●		●				焼きししゃも							
		鶏肉のスタミナ炒め	●						豚肉と野菜の旨煮	●						
		牛すじカレー	●						カルピックッパ	●	●					
		きつねうどん	●						ミートソーススパゲティ	●						

※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。

日替りパン(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)

2022.2 今月のおすすめメニュー

日付限定!!

 Lunch



ポークジンジャーカレー

Ginger flavored pork curry & rice, topped with pork-ginger

2/1(火)


 Lunch



濃厚バターチキンカレー

Butter chicken curry & rice

2/14(月)

 Lunch



3種の豆のキーマカレー

3 types of beans keema curry & rice, topped with broccoli

2/24(木)

※写真はイメージです。