

ソレアード
新白岡
2025年9月

ランチメニュー



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1 鱈の黄味焼き  490kcal 切干大根の煮物 浅漬け	2 鶏肉の南部焼き  650kcal 大根のかにかまあん トマトもずく和え	3 ホキのマヨネーズ焼き  547kcal アスパラの炒め物 中華風サラダ	4 豚バラ大根  574kcal 茄子の治部煮風 彩り酢の物	5 鮭葱味噌焼き  626kcal さつまいの甘酢煮 青梗菜の生姜和え
8 ハヤシライス  777kcal 豆腐のサラダ 水菜塩昆布和え	9 鯖の幽庵焼き  577kcal 高野豆腐オランダ煮 小松菜の和え物	10 鶏肉の甘辛炒め  629kcal さつまいの煮物 きのこの和え物	11 	12 豚しゃぶ  626kcal 竹輪のきんぴら マカロニサラダ
15 シルバーの照り焼き  593kcal 鶏肉の治部煮風 ほうれん草のお浸し	16 石川だよ! ソレアード ハントライス 	17 メバルの味噌焼き  547kcal 冬瓜の煮物 オクラツナポン和え	18 ヤンニョムチキン風  573kcal トマトサラダ 青梗菜のナムル	19 鰯のクリーム煮  531kcal じゃが芋ローズマリー焼き いんげんの胡麻和え
22 ホキのパン粉焼き  575kcal ひじきの煮物 コク旨サラダ	23 鯖の蒸し煮  564kcal 卵の花 エビマヨサラダ	24 麻婆茄子  606kcal 旨塩豆腐 海藻サラダ	25 赤魚の煮付け  546kcal 鶏肉の煮浸し 南瓜のサラダ	26 鶏つくねの甘辛焼き  556kcal 高野豆腐の煮物 イカの和え物
29 鰯の梅煮  595kcal 五目豆煮 ささみの和え物	30 鶏肉の甘酢あん炒め  621kcal 厚揚げの煮物 ツナの胡麻ドレサラダ			

金沢っ子が愛する「ハントライス」

ハントライスは1970年に金沢で有名なパン屋ジャーマンベーカリーがレストランを出店するに当たり、当時の北川外二料理長が考案しました。

万人向けの味付けとオムライス×フライという鉄板の組み合わせで庶民派グルメとして金沢市民に愛されています。

元々はケチャップライスに薄焼き卵を乗せ、白身魚フライをトッピングし、ケチャップとタルタルソースをかけるスタイルでしたが、今ではチキンライスやベーキライス(洋風焼き飯)、トッピングもエビフライやチキンの唐揚げなど、店によって様々にアレンジされています。

※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
ソレアード新白岡デイサービスセンター
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