

# VEGETABLE DINING

## 農家

### 誕生

~3月~

牛肉とゴボウの  
いづれ煮

農家のゴボウ  
自家製味噌  
ソース

ゴボウと野菜と  
煮込カツニギ

サクッと揚げた  
油淋鶏

白身魚のフライ  
しば漬けタルタル

2 ささみの天ぷら  
甘酢あん

9 休み

16 西産茄子と  
鶏だんごの揚げ出し

23 農家の味噌煮  
サバの味噌煮

30 ゴボウと野菜と  
煮込カツニギ

3 鶏の一夜干し焼き  
鬼おろし添え

10 白身魚の  
たっぷり野菜  
和風あんかけ

17 合鴨と根菜の  
ほっこり煮

24 神戸産ブロッコリーと  
豚バラの塩炒め

31 神戸スウィーツポーク  
の酢豚

4 春キャベツの  
手作りメチカツ

11 農家の味噌煮  
サバの味噌煮

18 神戸スウィーツポーク  
の酢豚

25 鶏の一夜干し焼き  
鬼おろし添え

5 合鴨と根菜の  
ほっこり煮

12 神戸産ブロッコリーと  
豚バラの塩炒め

19 ささみの天ぷら  
甘酢あん

26 さわらかヒレカツ  
おろし玉葱ソース

6 サクッと揚げた  
油淋鶏

13 さわらかヒレカツ  
おろし玉葱ソース

20 春キャベツの  
手作りメチカツ

27 白身魚の  
たっぷり野菜  
和風あんかけ

7 西産茄子と  
鶏だんごの揚げ出し

14 白身魚のフライ  
しば漬けタルタル

21 牛肉とゴボウの  
いづれ煮

28 農家のゴボウ  
自家製味噌  
ソース

# 日替わり農家御膳 主菜カツダイ

※月~木 LUNCH 11:30~15:00(L.O.14:00)  
DENNER 17:00~23:00(L.O.22:30)  
※金・土・日 LUNCH 11:30~15:00(L.O.14:00)  
DENNER 17:00~24:00(L.O.23:00)