

令和7年 地域交流サロン&Café 6月の日替わりランチメニュー

日	曜日	日替わりランチ 950円(税込)	
1	日	定休日	【タマネギ】 タマネギの香りと辛みのもとである硫化アリルは、体内でビタミンB1の吸収を助け、新陳代謝を盛んにする働きがあります。そのため、ビタミンB1不足からくる疲労、食欲不振などに効果があります。 硫化アリルの効果を最大限に活用するには、スライスしてさっと水にさらし、生食するのがいちばんです。この季節にとれる新タマネギは水分が多く、生食に向いています。  【食中毒予防の3原則】 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」 食中毒は、その原因となる細菌ウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。 食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、下の図の通りです。  梅雨の時期は十分に気を付けたいものですね。 【お店からのご案内】 いつも一休庵をご利用いただき誠にありがとうございます。 レストラン貸切をご希望の際は、こちらの都合で大変申し訳ありませんが、<u>一か月前にご予約いただけると助かります。</u> お弁当やオードブルもやっていますので、お気軽にお電話下さい。
2	月	ミニ麻婆丼・塩ラーメン	
3	火	有頭エビフライ	
4	水	臨時休業	
5	木	定休日	
6	金	豚の生姜焼き	
7	土	臨時休業(貸切予約)	
8	日	定休日	
9	月	冷しゃぶ	
10	火	ロコモコ丼	
11	水	白身魚の甘酢あんかけ	
12	木	定休日	
13	金	明太子入り卵焼き・豚汁	
14	土	和風ハンバーグの包み焼き	
15	日	定休日	
16	月	なすとベーコンのトマト Pasta	付けない ・手洗い ・器具の洗浄・消毒 増やさない ・適切な温度での保管 ・調理後は速やかに食べる やっつける ・加熱殺菌
17	火	臨時休業	
18	水	エビチリ	
19	木	定休日	
20	金	カツカレー	
21	土	油淋鶏	
22	日	定休日	
23	月	海鮮丼	
24	火	カニクリーム Pasta・ガーリックトースト	
25	水	天津飯・バンバンジーサラダ	
26	木	定休日	
27	金	チキンカツ	
28	土	山菜おこわ・さばの味噌煮	
29	日	定休日	
30	月	カレーオムライス	

HPアドレス <https://ikkyuan.net>

住所:富山市四方1133-1 電話:076-435-5333(レストラン直通)