令和8年 地域交流サロン&Café 11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
2	月	ミックスフライ（エビ・アジ・クリーム）
3	火	定休日　文化の日
4	水	臨時休業
5	木	定休日
6	金	かに玉・ワンタンスープ
7	土	照焼きチキンタルタルソース
8	日	定休日
9	月	トンカツおろしダレ
10	火	さばの味噌煮・筑前煮
11	水	オムライス・クラムチャウダー
12	木	定休日
13	金	天ぷら（エビ・れんこん・南瓜など）
14	土	豚肉と卵の中華炒め
15	日	定休日
16	月	ペンネミートグラタン
17	火	海鮮あんかけ焼きそば
18	水	ビビンパ
19	木	定休日
20	金	鶏団子と白菜の旨煮
21	土	エビチリ・春巻き
22	日	定休日
23	月	定休日　勤労感謝の日
24	火	チキントマト煮・ガーリックトースト
25	水	チャーハン・ミニラーメン
26	木	定休日
27	金	ポークピカタ
28	土	おでん（卵・焼豆腐・牛すじなど）
29	日	定休日
30	月	白身魚の甘酢あんかけ



冷たい風が吹きはじめ、冬の足音が少しづつ近づいてきました。
いつもの散歩道には落ち葉が舞い、季節の移ろいを感じますねえ。
寒い季節には、身体を温める食材を摂りたいものです。
一休庵地域交流サロン（レストラン）では、たっぷりのお野菜と
温かい炊き立てのごはん、スープでみなさまのご来店をお待ち
しております。どうぞお気軽にお立ち寄りください。



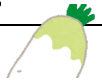
【年末恒例〝一休庵オリジナルおせち料理販売〟】

毎年ご好評いただいております、一休庵オリジナルおせち。
今年のおせちは、『山海の旨味がたっぷりおせち2名様用』
13,000円（税込）の販売とさせていただきます。
※前年まで販売の『お一人様おせち』は今年販売中止致します。
予約締切：12月1日（火）
受渡日時：12月31日（木）



イラストはイメージです

※10時30分～12時の間にお店までお越し下さい。
お間違えのないようお願いいたします。
★当日はテイクアウトの品もご用意しています。



【豚バラ大根の生姜煮】

意外に思われるかもしれませんが、こんにゃくやしらたきも
11月から旬を迎えます。そんなこんにゃくを合わせた
豚バラ大根の生姜煮は甘辛い味がしみて濃厚です。



材料：豚バラブロック250g/大根300g/板こんにゃく150g/生姜1～2片
調味料：水200ml 麺つゆ：大さじ2強/酢：小さじ1/酒・みりん各大さじ2
顆粒昆布だし：小さじ1/砂糖小さじ1
豚バラブロックはお好みの大きさの角切にし、一度油で焼き目をつけます。
板こんにゃくは適当な大きさにちぎってください。（手でもスプーンでも）
大根は厚みのあるいちょう切にします。焼き目をつけた、豚バラと大根を調味料で
煮ていきます。豚肉が柔らかくなったら、千切にした生姜を加えて仕上げます。

【水曜日のテイクアウト販売は17時まで】

※店内での飲食はできませんが、テイクアウト商品は
お買い求めいただけます。

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）貸切ご希望の方は1ヵ月前までご連絡ください