



8月

ソーネOZONE Lunch Time 11:00~14:00

今週の日替わりランチメニュー ￥1,000- (税込)

☎052-910-1004

	2025/8/15 (金)	2025/8/16 (土)	2025/8/17 (日)
肉	トロリこく旨 カレーチーズコロッケ 誰もが大好きコロッケにチーズが入り、カレー味に仕上げました。	ボークの紫蘇サンドカツ 豚ロース肉に青じそを挟んだミルフィーユかつです。	茄子の丸揚げ 牛肉の韓国風炒めのせ 丸のまま素揚げした茄子と、甘辛い牛肉炒めが最高の組み合わせ
魚	たらちのチーズパン粉焼き 粉チーズとパセリを混ぜたパン粉をたらに掛けて焼きました。	かつおのソテー 玉ねぎソース 旬のカツオをニンニクと黒コショウで焼いた食欲の沸くレシピです。	カレーのから揚げ 香りだれ 香ばしい皮とふっくら白身が絶品
	2025/8/18 (月) 19日(火)	2025/8/20 (水)	2025/8/21 (木)
肉		ボークカツレツ ポローニャ風 トマトソースを敷いた上に、マッシュルーム、ハム、チーズを乗せた薄切り肉のボークカツレツです。	鶏胸のみりん干し風漬け焼き こんがりとしたみりんの風味がたまらない。
魚		鯖の玉子とほろ焼き みそだれにゆで卵を混ぜてまろやかな味わいに	魚とセロリの春巻き 春巻きの具材は白身魚とセロリの葉です。



*メインは肉または魚からお選びいただけます。

*ごちそうランチもございます¥1200

(メイン・副菜2種・サラダ・汁物&ごはん・漬物・フルーツ)

*お手軽ランチもございます¥650 (お任せメイン・副菜1種・汁物・ごはん・漬物)



8月

ソーネOZONE Lunch Time 11:00~14:00

今週の日替わりランチメニュー ￥1,000- (税込)

☎052-910-1004

	2025/8/22 (金)	2025/8/23 (土)	2025/8/24 (日)
肉	揚げ鶏のサルサ 冷たいサルサをかける揚げたてのチキンスパイシーなソースが食欲を刺激します。	鶏むね肉のレモンバターソテー さっぱりとしたレモンバターでソテーしました	煮込みハンバーグ 皆の大好きなハンバーグをトマト「チャップ」と赤ワインで煮込みました。
魚	たらちのタフナードソース オリーブ・アンチョビ・ケーパーをみじん切りしたソースが味の決め手	さばの竜田揚げ カラリと揚げた鯖のおいしさは格別	鯖のフライレモンソース レモンソースがとってもさわやか
	2025/8/25 (月) 26日(火)	2025/8/27 (水)	2025/8/28 (木)
肉		鶏の香味蒸し 鶏モモ肉に細ネギと生姜の千切りを芯に巻いて蒸しあげた香味豊かな料理です。	茄子のはさみ揚げ 香味だれかけ 香豊かなちゅうかのたれで
魚		玉ねぎと塩サバの ニラ味噌いため ニラと塩サバがマッチしたヘルシー炒め	セージ香る白身魚の 白ワイン煮込み セージ、白ワイン、にんにくの香りが魚の旨味をひきだします。



*メインは肉または魚からお選びいただけます。

*ごちそうランチもございます¥1200

(メイン・副菜2種・サラダ・汁物&ごはん・漬物・フルーツ)

*お手軽ランチもございます¥650 (お任せメイン・副菜1種・汁物・ごはん・漬物)