

0次予防センター「健康週替ランチ」ご案内

健康長寿の秘訣『発酵食品』をコンセプトにした、地元食材と旬の野菜をふんだんに使った、管理栄養士監修の健康ランチをお楽しみください。

営業日時:毎週火曜日11:30~14:00

～ メニュー ～

ランチ 800円
ドリンクセット 900円
ケーキセット 1,000円

※1日20食限定のため、前週の金曜日までにご予約をお願いします。

メニューの一例



食前酢
スコッチエッグ
キュウリの梅肉和え
小松菜と干しエビ炒め
贅沢煮
えんどう豆ごはん
季節野菜の味噌汁
ほうじ茶ゼリー

塩麹鶏ハムの醤油麹かけ
塩麹ナムル
干しエビの卵焼き
小松菜の辛子和え
秋茄子の醤油麹田楽
かやくご飯
具沢山味噌汁
冬瓜のコンポート



豚しゃぶのトマト麹かけ
焼ポテト
茶碗蒸し
ひじき入り塩麹サラダ
贅沢煮
もち麦ごはん
みかんゼリー

大好評

ふわふわ

手作りシフォンケーキ
注文受け付けています!!

1ホール 1,500円



1カット 150円



テイクアウト OK

いきいき百歳体操
などの休憩タイム
にいかがですか?

カフェ内の様子



※ 数量限定のため、ご相談ください。

近江八幡市0次予防センター
近江八幡市友定町305 ☎ 37-7411