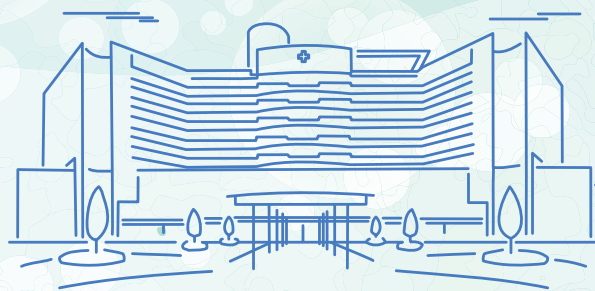


淡海医療センター 特別食のご案内



- 対象者 : 個室をご利用で常食を召し上がっておられる方
※申込には主治医の許可が必要です。
※嗜好対応は致しかねます。
- 提供数 : 3～5名/日(先着順)
- 予約制 : 提供3日前の16時までにお申込みください。
- 金額 : 入院時食事療養費負担金額+3,000円(税別)
- 提供時間 : 夕食時

Dinner Menu

月

- ・前菜盛り合わせ
鶏の冷製インボルティーニ
～ブルーベリーソース～
バーニャフレdda
海老のマリネ～オレンジソース～

- ・ミネストローネ
- ・カニクリームコロッケのグラティナート風
- ・牛肉の赤ワイン煮込み ビーフシチュー風
- ・ライス
- ・ケーキ

火

- ・前菜盛り合わせ
鶏のエスカベッシュ
ラタトゥイユ～クラッカー添え～
タコのマリネ

- ・コンソメスープ
- ・魚介のクリームグラタン
- ・牛ロースのタリアータ(ステーキ)
- ・パン
- ・フルーツ盛り合わせ

水

- ・4マス弁当
サラダ
炊きもの(海老・かぼちゃ)
焼き物(鯛のみそ焼き)
お刺身

- ・ローストビーフ
- ・赤だし
- ・ご飯と香の物
- ・デザート

木

- ・前菜盛り合わせ
ポテトサラダ
合鴨のバストサラミ
カツオのカルパッチョ

- ・パンプキンスープ
- ・ナスのミートグラタン
- ・鯛のアクアパッツア
- ・パン
- ・フルーツ マチュドニア

金

- ・彩り野菜のサラダと
チーズのキッシュ
～カポナータソースかけ～
- ・近江牛のハンバーグ
野菜のグリル添え

- ・オニオンスープ
- ・ライス
- ・デザート

特別食を希望される方はスタッフステーションでお申込ください。