

10月

MONTHLY EVENT CALENDER

MON	TUE	WED	THU	FRI
コラボメニュー第2弾！ 10月5日「レモンの日」 ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)のレモン果汁を使用 香港レモンチキン 第3弾：11月2日「いい血圧の日」もお楽しみに！			1 食物せんいの日  食物繊維ラーメン使用 秋の味覚 麻婆麺	2  秋の味覚フェア 鶏むね肉の塩麴唐揚げ黒酢あん
5 レモンの日  香港レモンチキン	6 秋の味覚フェア  かぼちゃ溶け込む旨み豚汁うどん ～和風カレースパイス～	7 横浜大飯店監修  「横浜大飯店」監修 福建炒飯	8 秋の温活 黒胡椒鶏天と根菜の生姜餡  Supervised by Top Nutritionist トップニュートリショニスト 監修	9 肥満予防レシピ  鯖と豆腐のグリル ～三種の香味ダレ～
12 スポーツの日	13 完全メシ食堂  台湾カレーまぜそば	14 秋の味覚フェア  豚肉と揚げ茄子の こっ照り旨味丼	15 LEOP SUSTAINAFOODS  ガパオライスNeo	16 麦紡ぐ使用  麦紡ぐ ～グリルチキンと大麦のリゾット～
19 神田カレーグランプリ  「CURRY BAR CAFE 三月の水」監修 クリーミーコナツチキンカレー	20 LEOP CHEF SUPERVISOR  揚げ豚とごろうと野菜の 濃厚トマトソース ～ガーリックライスを添えて～	21 KARADA Cafe  4種きのこのボロネーゼパスタ	22 LEOP SUSTAINAFOODS  黄豆麻婆豆腐	23 なだ万  なだ万監修 銀鮭の葱味噌焼き
26 秋の味覚フェア  きのこ御飯と鯖竜田揚げ ～甘辛仕立て～	27 極み醤油ラーメン  極み醤油ラーメン	28 KODAWARI Series  こだわりの甘辛牛玉丼	29 LEOP SUSTAINAFOODS  網揚げの明太マヨ焼き ～プラントベース明太子を使って～	30 KARADA Cafe  トマト1個分を食べる ドライカレー

※写真はイメージです。