

そんぽの家のこだわり

季節の御膳

毎月恒例！季節ごとに旬の素材や、イベントにちなんだ人気のお食事をご紹介します。



6月
昼食

11日(木) あじさい御膳

6月に見ごろを迎える紫陽花をイメージした散らし寿司です。

爽やかなしそ風味の酢飯に、錦糸玉子といくらを散りばめた華やかなあじさい散らしです。人気の天ぷら盛り合わせや、旬のオクラのお浸しも添えた、目にも鮮やかな御膳です。



7月
昼食

7日(火) 七夕御膳

星に願いを…星を散りばめた七夕そうめんの御膳です★

そうめんの上に天の川をイメージした星形の人参とおくらを飾り付け、新しく加わった彩りの良い『枝豆と紅生姜のつまみ天』や、夜空を映したようなサイダーゼリーを添え、夏らしくさっぱりとした御膳に仕上げました。



8月
昼食

16日(日) 夏祭りプレート

夏祭りの多いこの時期にお祭り気分を盛り込んだプレートです。

屋台のような香ばしい焼きそばに、たこ焼き、唐揚げなど夏祭りには欠かせないメニューを盛り合わせました。たこ焼きのタコを刻むことで食べやすく仕上げており、ほかの具材ともよくなじむ調和のとれた味わいです。ぜひ、お楽しみください。

★ TOPICS ★

素材の旨みが光る！ 夏のおすすめ 魚メニュー

2026 SUMMER ISSUE

ひと工夫を加えた 栄養豊富な魚料理

暑い日でもお箸が進むよう、味のベースとなる「だし」や「風味」にこだわりました。栄養豊富な魚をさらに美味しく楽しめる、ひと工夫を加えたメニューをご紹介します。

◆サンマの唐揚げ／特製梅ダレ／味の決め手となる「特製梅ダレ」には、梅干しや赤しそに加えて、昆布と鰹の和風だしを贅沢にブレンドしています。単なる酸味だけでなく、だしの効いた「まろやかな旨み」が特徴です。「衣の香ばしさや魚の脂に、奥深いタレがよく絡み、付け合わせの野菜までさっぱりと美味しく召し上がりいただけます。

◆サバメンチカツ
魚特有の臭みを抑えて食べやすくするため、マサバにネギ・生姜・味噌を練り込み、伝統的な「なめろう」のように仕立てました。衣にはあおさ粉を混ぜ合わせており、ひと口食べると磯の香りが



◆サワラのだし焼き
サワラをふつくと仕上げる「白だし」の味わいにこだわりました。ベースとなる調味料に、煮干しや昆布、さらに貝や椎茸のエキスをたっぷり溶け込ませていきます。海と山の幸の風味が重なり合うことで、角のないまろやかで優しい味わいとなり、サワラの上質な美味しさをより一層引き立ててくれます。

ふわりと広がります。コクのある味わいですが、たっぷりの大根おろしとポン酢で最後まであっさり楽しめます。



毎月
こたわり!

日本全国 駅弁風メニュー



6月29日(月) 昼食



北海道で明治32年から続く
駅弁屋の弁当を参考にしました。

【北海道】 たっぷり甘えび弁当

酢飯の上に甘エビをたっぷりとのせ、プチプチとした食感が楽しめるとびっこや錦糸玉子を散らして、華やかに仕上げました。酢飯のほどよい酸味と甘エビの甘味・とびっこの塩味がバランスよく調和します。

7月15日(水) 昼食



大正時代から続く有名な駅弁屋の
弁当を参考にしました。

【山梨県】 カレーの西京焼き弁当

海のない山梨県では、海産物は古くから特別なおもてなしの際に食されてきたといえます。今回は茶飯の上に、ふっくらと焼き上げたカレイの西京焼き、厚焼き玉子、れんこんと昆布の煮物などさまざまな具材を彩りよく盛り合わせました。

8月13日(木) 昼食



京都にある焼き鳥が有名なお店の
駅弁を参考にしました。

【京都府】 焼き鳥弁当

炭火で香ばしく焼いた鶏もも肉(タレ・塩)と、生姜でじっくりと煮たレバーの三種盛り仕上げました。また、京のブランド商品のひとつでもある万願寺唐辛子も柔らかく煮て添えています。さまざまな味わいをお楽しみください。

季節メニュー



暑い夏にもご飯が進むよう、さっぱりと食べやすい一品に仕上げました。

以前ご提供した『イワシの竜田揚げ』の際にいただいたご意見を参考に、今回は小骨を気にせず食べやすい『骨抜き』のサンマを使用しています。生姜で下味をつけたサンマの旨みと、梅の爽やかな酸味がよく合います。

サンマの唐揚げ

6月28日(日) 昼食
7月20日(月) 昼食
8月23日(日) 夕食



新メニュー



6月7日(日) 夕食

サバメンチカツ

サバに味噌や生姜、ネギを合わせることで魚特有の臭みを抑え、風味豊かに仕上げました。あおさ香る衣と、大根おろし・ポン酢の組み合わせでさっぱりとお召し上がりいただけます。



7月24日(金) 夕食

サワラのだし焼き

だし御膳第4弾です。3種のだしを掛け合わせることで、ふっくらと焼き上げたサワラ本来の旨みをさらに引き立てました。噛むほどに広がる、奥深く風味豊かな味わいが特徴の一品です。



8月21日(金) 夕食

れんこんのはさみ焼き

食べやすい厚さのれんこんで、鶏肉と玉ねぎを使ったやわらかな肉だねを挟みました。あっさりとしたお肉にコクのある黒酢あんがしっかりと絡み、ご飯によく合う味わいです。

開発コラム

今年も厳しい暑さの季節がやってきました。夏バテ対策メニューもたくさん提供予定です！ さっぱりとした【冷しゃぶそうめん】や山形県のご当地メニュー【冷やしラーメン】など、暑い日でも美味しく食事を楽しみ、健康に過ごしていただくために、日々改良に励んでおります！夏を乗り越えましょう！

※都合により献立を変更する場合がございます。