

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。



12月
昼食

25日(木) クリスマスプレート

クリスマスだけの特別メニューです。

雪のように白いチーズソースをかけたグリルチキン・合がものスモークサラダ・あまおうのソースをかけたストロベリーショートケーキなど、クリスマスカラーを食材やマットにあしらひ、華やかで特別感あふれるプレートです。



1月
昼食

1日(木) 正月御膳

2026年のはじまりに、縁起の良い日本伝統の味を提供いたします。

おせち料理には、黒豆=心身ともに健やかに過ごせるように、など一つひとつに意味が込められています。チキンロールは、より柔らかく食べやすく改良しました。今年一年が幸多き年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。



2月
昼食

3日(火) 節分寿司盛合せ

旧年の邪気を払い、一年間の無病息災を願います。

福を巻き込む縁起の良い太巻き、人気のいなり寿司、ふつくら煮込んだイワシ煮付け、優しい甘さの白花豆をご用意しました。節分の伝統を感じながら、この特別な御膳で多くの福が訪れますよう願っております。

★ TOPICS ★

この冬の新メニュー!

こだわりが詰まったハッシュドポテト

2025 WINTER ISSUE

お客様からのお声で生まれた
思いの詰まった一品

ホクホクとした食感にもこだわっております。



そして、もう一つのこだわりが「形」です。ハンバーグの横に添える際は、付け合わせとして食べやすい筒形に仕上げ、洋食の副菜として小鉢でお楽しみいただくためには、可愛らしい円型もご用意いたしました。料理に合わせて一番美味しく召し上がっていただけるよう心を配りました。

食卓をさらに楽しく彩る「ハッシュドポテト」を、ぜひご賞味下さいませ。

提供予定日:【副菜】1月18日朝食、2月25日朝食【添え】1月24日昼食



「揚げ物は少し苦手です」という方にも楽しんでいただきたいという想いから、油っぽさを抑え、軽い食感に仕上げました。塩加減も素材の味が引き立つよう控えめにし、しっとり

主役となるのは、もちろんホクホクとした食感の「じゃがいも」です。その風味を最大限に活かしつつ、隠し味に玉ねぎやコーンといった野菜の風味を加え、どこか懐かしい、自然で優しい甘みと旨みを引き出しています。

今回は、この冬の新メニュー「ハッシュドポテト」をご紹介します。実はこの一品、お客様からいただいた「ハンバーグの添え物に、揚げたポテトがあったら嬉しい」という、お声がきっかけで生まれました。そのお声を大切にしたい一心で、開発チームが試作を重ねて完成させた、私たちの思いが詰まった一品です。

毎月
こだわり!

日本全国 駅弁風メニュー



12月16日(火) 昼食



ランキングで常に上位の山形県で有名な駅弁を参考にして作りしました。

【山形県】 しぐれとそばろの牛肉弁当

山形県産ぶどうを使った赤ワインで、特製タレがさらに深みを増しました。そのタレでじっくりと煮込んだうま味たっぷりの牛肉しぐれと、ふっくらとしたそばろを白米に乗せた2種類の牛肉が織りなす異なる食感と奥深い味わいです。

1月16日(金) 昼食



明治時代から続く駅弁屋の焼きホタテとうのに磯ひつまぶしを参考にして仕上げました。

【青森県】 海の幸たっぷり磯ひつまぶし風

まずはそのままお召上がりいただき、噛むたびに広がるホタテとウニのうま味をお楽しみください。次に、あおさ入りのすまし汁をかけてひつまぶし風にすると、さらに海の幸の風味が広がり、1品で2通りの味が楽しめます。

2月25日(水) 昼食



白米ではなく爽やかな香りの青しご飯が特徴の、長野県で有名な駅弁を参考に作りしました。

【長野県】 信州牛めし弁当

風味豊かなしご飯に、醤油ベースの甘辛だれでじっくり煮込んだ旨味あふれる牛肉をたっぷりに乗せました。長野名物・野沢菜漬けが彩りと味のアクセントです。また、実際の駅弁のような器に盛り付けることで普段とは違う食事をぜひお楽しみください!

季節メニュー



さつま揚げ・玉子・大根などの具材には、奥深いだしとうま味がたっぷり染み込んでおります。
ぜひ、身も心もほっこりと温まる「おでん」で、寒い冬のひとときをお過ごしください。

冬に食べたいもののランキングで常に上位に挙がる「おでん」。そんな家では、こだわり抜いたおでんのでじっくりと煮込んだ、自慢の「おでん」を提供いたします。

おでん

1月21日(水) 夕食、
2月11日(水) 昼食

新メニュー



12月30日(火) 夕食、2月3日(火) 夕食

鶏肉ときのこのガーリック炒め

柔らかく食べやすい鶏肉に、しいたけ・エリンギ・しめじの3種のきのこをふんだんに使用しました。ガーリックと醤油で味付けした、食欲をそそる一品です。



2月10日(火) 夕食

タラの柚子ソースかけ

大根おろしと柚子こしょうが織りなす爽やかな香りのソースが、ふっくらとしたタラのうま味を一層引き立てる一品です。ぜひ、ご賞味ください。

改良メニュー



12月5日(金) 夕食、26日(金) 昼食、1月16日(金) 朝食

金平ごぼう

ご意見をもとに、ごぼう本来の風味はそのままに、より柔らかく、食べやすい食感へと改良しました。ぜひ、ご賞味ください。

開発コラム

暗くなるのも早くなり、朝晩の冷え込みが一段と厳しくなってきました。温かい食事が恋しくなる季節ですね。そんな家では、季節に合わせて、心も体もほっこり温まるメニューを多数ご用意しております! 人気メニューの【タラの湯豆腐】【クリームシチュー】などが、さらに美味しくリニューアル! ぜひご賞味ください!

※都合により献立を変更する場合がございます。