



“丹心”

たんしん

《 オーダーメイドの介護食 》
あなたも、私も、心豊かなひと時を



薬膳師シェフがおくる丹心シリーズ
特別な外食に、いつものお食事を
ヒアリング(お打ち合わせ)からお食事まで
まごころ(丹心)込めて対応させていただきます。

お食事に制限がある方にとっての、とっておきの気分転換に
ご家族にとっての、笑顔を分かち合う時間に
介護の方にとっての、癒しの時間になりますことを心より願っております。

食材や料理内容、調理方法など可能な範囲でご要望に対応します。
3日前までに(初回は一週間前までに)ご相談くださいませ。

<p>離乳食</p> <p>9～12ヶ月の乳児向け</p> <p><u>200円</u></p> <p>管理栄養士監修 国産素材の安心メニュー 季節によりメニューが変わります</p>	<p>丹心ランチ</p> <p>ランチタイムのみ</p> <p><u>1,500円</u></p> <p>主菜・副菜・スープ・ ご飯・デザート ※お写真左がイメージ写真です</p>	<p>丹心コース</p> <p>ランチ、ディナーとも</p> <p><u>2,500円</u></p> <p>主菜・副菜数種・スープ・ ご飯・デザート ※メイン食材をグレードアップいたします</p>
--	---	--



大連飯店
公式 LINE

ご利用の流れ

一週間前迄：ご来店、または公式 LINE にてヒアリング(お打ち合わせ)

3日前迄：お料理の内容をお知らせいたします。

当日：楽しい時間をお過ごしください

※座卓、テーブル椅子席など、体調に合わせたお席をご用意させていただきます。