

6月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

Premium 季節にちなんでプレミアムなメニュー。デザート付きです。

★ Special 魅力的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。

今月のフェア 毎月、テーマに沿ったフェアを開催！特別なメニューに出会えるかも。

贅沢弁当 贅沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。※贅沢弁当のみ

☑マークは写真で紹介しているメニューです。

月	火	水	木	金
<p>1</p> <p>左☑ 牛タン入りハンバーグ さわらの竜田揚げ 豆乳坦々ソース 肉ざつま揚げの出汁醤油 ひじき煮 マカロニサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣(かき)のクリームコロッケ 右☑ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>2</p> <p>左☑ 北海道ザンギ 鶏もも唐揚げ たっぷりひき肉と春雨のココ旨味噌炒め 出汁入りに焼か 京風卵の花〜おからと野菜煮〜 店主おすすめの1品</p> <p>右☑ ぶりぶり海老マヨ! スランブルエッグ</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>3</p> <p>★ Special</p> <p>左☑ オマール海老のビスク風クリームコロッケ 左☑ 合鴨と野菜の黒胡麻ナッツソテー 栗とさつまいものおつまみ天・和風だし しらす入りほうれん草のサクサク醤油和え 白菜漬のポン酢サラダ</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 白菜漬添え</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>4</p> <p>左☑ 粗挽き肉ハンバーグ オムカレー風ソース おまかせの揚げ物 きんぴられんこん ツナ入り大豆とごぼうの味噌炒め かぼちゃと里芋の柚子胡椒サラダ</p> <p>右☑ 穴子と海老のサクふわ天盛り 〜甘だれ天丼風〜</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>5</p> <p>左☑ 宮崎郷土料理チキン南蛮風 タルトタル添え ごろっと枝豆コロッケ 高野豆腐と花麩の煮物 竹の子の明太炒め カニカマ入りキャベツのオニオンサラダ</p> <p>右☑ 国産黒毛和牛の焼肉・ナムル野菜添え 右☑ 鮭のバター醤油ご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>8</p> <p>左☑ 海老カツ チリソース 国産生姜の豚肉生姜焼き 旨みあふれる肉焼売 切干大根煮 ポテトサラダ</p> <p>右☑ 国産さばの味噌煮</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>9</p> <p>今月のフェア</p> <p>スタミナフェア</p> <p>左☑ 牛カツ スタミナ焼肉ダレ 左☑ あじのカレー南蛮風ソース ソーセージ入りピーマンのチリ炒め こんにやくと人参の生姜昆布和え さつまいものシーザーサラダ</p> <p>右☑ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右☑ カボナータ〜ナスのトマト煮込み〜</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>10</p> <p>左☑ チキンステーキ バジルトマトソース イカ団子と野菜の和風オイスターあん 花かんもの煮物 チンゲン菜とわかめのピリ辛炒め マカロニサラダ</p> <p>右☑ 桜雪もち豚のハンバーグ・ ゆず胡椒おろしソース</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>11</p> <p>左☑ ビーフシチュー 北海道産サーモンフライ ソース タコ入り! 海鮮チヂミ おまかせの副菜 麦味噌大根ときゅうりのパリパリサラダ</p> <p>右☑ カニたっぷり濃厚クリームサクサク網春巻き 右☑ 甘辛味噌のそぼろふりかけご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>12</p> <p>Premium</p> <p>世界の料理メニュー</p> <p>左☑ チーズハンバーグ ロコモソース 左☑ タンドリー風フライドチキン 高菜と切干大根の中華炒め 韓国風サラダ ピリ辛ナムル バナナケーキ</p> <p>右☑ 有頭大海老フライ 〜バジルポテマヨソース〜</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>15</p> <p>左☑ 贅沢唐揚げ 4種海鮮出汁 ひき肉たっぷり四川風麻婆茄子 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 鮭とピーマンのもろみ醤油炒め キャベツの青じそサラダ</p> <p>右☑ 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>16</p> <p>左☑ 名古屋コーチン入りハンバーグ 照焼きソース 海老入り白身カツ ソース 大豆とインゲンの柚子胡椒炒め ひじき煮 ポテトサラダ</p> <p>右☑ 広島県産大粒牡蠣(かき)フライ 〜胡麻たっぷりマヨソース〜</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>17</p> <p>左☑ チキン竜田おろし煮 白身魚フライ 麦味噌タルタル かぼちゃ天ぷら 大豆とインゲンの柚子胡椒炒め きゅうりのおかか和え 沖縄県産もずくと春雨のサラダ</p> <p>右☑ 黒糖ローストポークトリュフソース 右☑ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>18</p> <p>★ Special</p> <p>左☑ 本まぐろメンチ 左☑ 甘辛豚と野菜のココ旨ダレ ミートポークトマト煮込み さつまいもの味噌マッシュ 広島菜とこんにやくのサラダ</p> <p>右☑ 仙台名物 牛タンの 瀬戸内レモン入りネギ塩炒め</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>19</p> <p>左☑ 境産産紅ずい蟹のクリームコロッケ 鶏肉と野菜のレモンバター炒め ひとくちカニ玉・和風だし 人参と枝豆の白和え 店主おすすめの1品</p> <p>右☑ 三重県・四日市名物トンテキ 右☑ 明太高菜ご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>22</p> <p>左☑ 粗挽き肉ハンバーグ BBQマスタード 紅いもコロッケ 銚子名物カレーボール・コンソメ煮 あざりと小松菜の煮びたし マカロニサラダ</p> <p>右☑ 広島県産牡蠣(かき)フライ 〜5種果汁大根おろしソース〜</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>23</p> <p>Premium</p> <p>Father's Day メニュー</p> <p>魚介の旨みたっぷりパエリア 左☑ 和牛入り 濃厚ビーフシチューコロッケ 左☑ 照焼きチキン 白菜漬のさつまいも梅和え チャーシュー入りポテサラ ほろ苦仕立てのカフェラテロール</p> <p>右☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右☑ ゆで豚ときゅうりの麻辣(マラー)中華ソース</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>24</p> <p>左☑ 黒酢の酢豚 お楽しみの1品 菜の花入り花形豆腐の揚げ物 切干大根煮 豆もやしの中華サラダ</p> <p>右☑ なめらかクリームのカニ爪フライ 右☑ トマトカッペリーニ</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>25</p> <p>左☑ 鶏もも唐揚げ ピリ辛ネギダレ アブラカレイ もろみ味噌ソース 大根のコンソメ煮 おまかせの副菜 小松菜の黒胡麻サラダ</p> <p>右☑ 黒毛和牛のすき焼き</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>26</p> <p>今月のフェア</p> <p>おとな様ランチ フェア</p> <p>左☑ 海老フライ タルトタルソース 左☑ ビーフ入りハンバーグ 濃厚デミソース アンチョビポテト うまい菜のバターソテー きゅうりのポン酢サラダ</p> <p>右☑ 国産豚トロの炭火焼き 〜サクサク醤油野菜添え〜</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>
<p>29</p> <p>左☑ 油淋鶏(ユージンチー) 栗かぼちゃコロッケ ちくわ磯辺揚げ 竹の子とピーマンのきんぴら 紅芯大根と花野菜のクリームーサラダ</p> <p>右☑ 海老のチリソース煮・ふわっと卵入り</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>	<p>30</p> <p>左☑ 黒毛和牛入りメンチカツ 豚しゃぶとなすの香味ネギダレ たこと紅生姜の揚げ天 ひじき煮 こんにやくの塩レモンサラダ</p> <p>右☑ 国産さばの味噌煮 右☑ しらすと青菜のふりかけご飯</p> <p>+</p> <p>贅沢弁当</p>			

Premium 12日

世界の料理メニュー

ハワイのロコモソースをかけたチーズハンバーグと、インドのタンドリーチキン風フライドチキンで、ボリューム満点。副菜は、高菜と切干大根の中華炒めと、韓国風のピリ辛ナムルで色鮮やかに仕上げました。世界の味を楽しむ旅の締めくくりには、やさしい甘さのバナナケーキをどうぞ。

★ Special 3日

合鴨と野菜の黒胡麻ナッツソテー

オマール海老のビスク風クリームコロッケ

★ Special 18日

甘辛豚と野菜のココ旨ダレ

本まぐろメンチ

今月のフェア 9日

スタミナフェア

あじのカレー南蛮風ソース

牛カツ スタミナ焼肉ダレ

食欲そそるスタミナメニューを、ぎゅっと詰め込みました。

今月のフェア 26日

おとな様ランチフェア

ビーフ入りハンバーグ 濃厚デミソース

海老フライ タルトタルソース

懐かし的人气メニューを大人クオリティで仕上げた「おとな様ランチ」です。



日替わりメニューごとの栄養価についてはQRコードをご確認ください。

※写真はイメージです。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしていません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。

6 2026
6/1~6/30

注文内容をご記入のうえ、**お届け日**までにFAXをお願いいたします。贅沢弁当は**お届け日**前日15:00まで

店舗番号 400

FAXご注文書

FAX **0569-35-6673**
【お届け日

TEL **0569-35-6675**
【当日9:15まで】

※贅沢弁当は前日15:00まで

※贅沢弁当は前日15:00まで

■日替わり弁当

月		火		水		木		金								
1	種類	個数	2	種類	個数	3	種類	個数	4	種類	個数	5	種類	個数		
	ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個	ヘルシー	個
	デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個	デラックス	個
	デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個	デラックス大	個
	贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個	贅沢弁当	個
贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個			
8	種類	個数	9	種類	個数	10	種類	個数	11	種類	個数	12	種類	個数		
	ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個	ヘルシー	個
	デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個	デラックス	個
	デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個	デラックス大	個
	贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個	贅沢弁当	個
贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個			
15	種類	個数	16	種類	個数	17	種類	個数	18	種類	個数	19	種類	個数		
	ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個	ヘルシー	個
	デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個	デラックス	個
	デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個	デラックス大	個
	贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個	贅沢弁当	個
贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個			
22	種類	個数	23	種類	個数	24	種類	個数	25	種類	個数	26	種類	個数		
	ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個		ヘルシー	個	ヘルシー	個
	デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個		デラックス	個	デラックス	個
	デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個		デラックス大	個	デラックス大	個
	贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個		贅沢弁当	個	贅沢弁当	個
贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個			
29	種類	個数	30	種類	個数	/										
	ヘルシー	個		ヘルシー	個											
	デラックス	個		デラックス	個											
	デラックス大	個		デラックス大	個											
	贅沢弁当	個		贅沢弁当	個											
贅沢弁当大	個	贅沢弁当大	個													

ご注意: ご好評により、締切時間前に完売する事もございます。予めご了承ください。また、締切時間前はお電話が大変込み合いますので、前日またはなるべくお早めの時間にご注文をお願いいたします。
※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。

■お客様お届け先

※衛生面には十分配慮しておりますが、配達後は冷暗所に保管頂き、当日14:00までにお召し上がりください。

住所 〒			
ビル名	階数	TEL ()	FAX ()
会社名 (フリガナ)		部署名	ご担当者名(フリガナ) 様
備考			