

Recommended

今月の おすすめ メニュー

Premium
28日

きなことあんこの
ミニおはぎ

ヤングコーンと小松菜の
ピーナッツサラダ

合鴨と秋野菜の
和風オニオンドレ

しのだま
信田巻き
～野菜の油揚げ巻き～

牛ハラミカツ
～ネギもろみソース～

秋分の日にちなんで

秋の真ん中が秋分の日。この日のメニューは“食欲の秋”を存分に楽しんでいただける内容にしました。メインは、10種類の発酵原料のうま味が詰まった醤油ベースのもろみソースをかけた、牛ハラミのカツ。サブメインは、合鴨と秋の食材の代表・きのこなどに、きざみ玉葱がたっぷり入った具材感あるタレを絡めた1品です。副菜は、ホッとする出汁の染みた信田巻きと、カルシウム豊富な小松菜にヤングコーンを合わせピーナッツ入りのサラダにしました。デザートは、お彼岸にちなんで、きなことあんこのおはぎです。

★
Special
14日



★豚肉と野菜のチャンプルー炒め

チャンプルーとは沖縄方言で「混ぜこぜにしたもの」というような意味であり、様々な材料を一緒に炒め合わせる料理です。今回は甘辛く味付けした豚肉を、エリンギやパプリカ、春雨と共にご飯に合う一品に仕上げました。トッピングの「かつお節」でうま味をさらにプラスしました。

★北海道中国料理「布袋」監修 鶏ザンギ

ザンギとは、下味と粉をつけて揚げた唐揚げのようなメニューの、北海道などでの呼び名です。今回は北海道札幌市にある中国料理「布袋」が監修した鶏ザンギをご用意。若鶏のもも肉を生姜・砂糖・醤油ベースのタレに漬けた込んだやわらかな衣が特徴で、からあげグランプリで金賞受賞歴もあります。

★
Special
22日



★牛焼肉～旬の野菜添え～

ご飯がすすむ牛焼肉! 食物繊維たっぷりの秋野菜のごぼうや食感の良い竹の子、パプリカを添えました。

★サクサク三角えびはんぺんフライ

ふわふわのはんぺんに、えび入りの衣をまもわせて揚げました。サクサクの特徴ある衣もお楽しみください。

名店コラボ 7日



照寿司監修・ 北海道産ホタテクリームコロッケ

国内外から注目を浴びている北九州の「劇場型寿司屋 照寿司」三代目渡邊氏が監修した、コラボ商品「北海道産ホタテクリームコロッケ～白味噌風味」のご提供です。北海道産のホタテとほんのり香る白味噌が食欲をそそります。ご賞味あれ!



色々なものを
少しずつ食べたい

日替わり ヘルシー弁当

400円(税込)
カロリー目安550kcal



種類・量ともに
満足したい

ご飯
大盛り
無料

日替わり デラックス弁当

500円(税込)
カロリー目安750kcal



- ・すべてのお弁当に卵焼き、お漬物がつきます。
 - ・前日までにご注文をいただいたお客様にはお味噌汁をサービス中!
 - ・会議等のお弁当、オードブルも承ります。内容、価格などお気軽にご相談ください。
- ※仕入れの都合により、3日前までのご注文をお願いします。
 ※衛生面には注意していますが、配達後は涼しい所に置き、当日 14:00 までにお召し上がりください。
 ※お弁当容器は電子レンジに対応しています。