

Recommended

今月のおすすめメニュー

Premium
19日



五目巾着の味噌煮

黒糖きな粉ロールケーキ

しらすと小松菜のおかかマヨサラダ

九州産豚竜田と秋野菜の揚げ浸し

プリサクエビフライ
〜たっぷり卵のタルタル〜

勤労感謝の日になんで

23日は勤労感謝の日。勤労を尊び、生産を祝い、国民が互いに感謝しあう趣旨で制定された祝日で、五穀豊穡を祈願した新嘗祭にいなめさいが由来です。メインは、たっぷり卵を入れたタルタルソースをかけたエビフライ。サブメインは九州産の豚肉とれんこんなどの秋野菜を揚げ浸しにしました。副菜は、五目巾着をほっこり味噌で煮たものと、しらすと小松菜をおかかマヨで和えたもの。デザートは、「五穀」のうちの豆や小麦などを使った黒蜜入りのきな粉ロールケーキです。

Special
2日



大分中津からあげ王国の味
諭吉のからあげ

★ウィナー・マッシュ きたあかりポテトの和風おかず

きたあかりポテトはホクホクで甘みがあるのが特徴です。多くの種類のじゃが芋の中でも特にビタミンCが豊富で、皮にも栄養が含まれていることから、今回は皮ごと調理し、ウィナー、ハム、彩り野菜を混ぜて、ご飯に合う1品に仕上げました。

★大分中津「諭吉のからあげ」監修 醤油唐揚げ

からあげグランプリ中日本しょうゆ徳楽部門で「最高金賞」受賞歴もあり、9回「金賞」を受賞した「諭吉のからあげ」が監修した唐揚げをご用意。

Special
25日



★牛タンハンバーグ・ 玉葱ステーキソース

ハンバーグは、牛タンをごろっと贅沢に使用しました。玉葱の甘みと食感が楽しめるソースも絶品です。

★秋の味覚！ 天津甘栗の焼き栗コロケ

秋を代表する味覚「栗」は、ビタミンB1、C、カリウム、食物繊維などが豊富で栄養面でも優れています。今回は、焼き栗をサクサクのコロケに仕上げました。栗を形どった見た目もお楽しみいただけます。

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

日替わり デラックス弁当

500円(税込)
カロリー目安750kcal



ご飯
大盛り
無料

- ・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。