

Recommended

今月のおすすめメニュー

Premium
20日

小松菜と
割り干し大根の
バリバリサラダ

旬のいちご
ロールケーキ

チキンとマカロニの
カレークリーム煮

アスパラ入り!
カラフルスクランブルエッグ

牛カツ・ネギもろみソース

大寒

大寒は、二十四節気の一つで最も寒い時期をあらわします。その初日であるこの日は、血流を改善し冷え性に効果があるといわれているネギを入れたもろみソースをかけた牛カツがメイン。もう一つは、チキン・マカロニ・野菜をカレークリームソースで煮た身体を温める1品にしました。副菜は、彩りの良いスクランブルエッグと、冬が旬の小松菜とバリバリの割り干し大根のサラダ。デザートは、旬の中でもはじめ“はしり”のいちごを使った、ピンク色が可愛いロールケーキです。

Special
7日



★花咲イカ〜ばかばか生姜あん〜

ピリッとした辛味や香りが特徴の生姜は、漢方に欠かせない生薬で、加熱すると体を温める作用が強くなるといわれています。今回はその生姜を野菜と共にあんにし、花咲イカにかけ、寒い冬に温まる1品に仕上げました。

★神戸「揚匠しげ盛」 ゆず胡椒唐揚げ

2021年からあげグランプリで「最高金賞」を受賞した神戸「揚匠しげ盛」監修の、ゆず胡椒唐揚げをご用意しました。過去6回も最高金賞受賞歴がある人気店こだわりの味は、ゆず胡椒がアクセントとなり、さっぱり食べられます。

Special
25日



★豆腐ハンバーグ・ 5種果汁の大根おろし

ふわりとした豆腐ハンバーグに「りんご・西洋なし・すだち・ゆず・だいだい」の5種果汁入りの大根おろしソースをかけました。それぞれのフルーツ果汁がうま味を引き立て合っているソースもお楽しみください。

★チキンカツ 〜会津若松ソースカツ仕立て〜

福島県会津地方の歴史ある庶民派料理「会津ソースカツ丼」に見立てたソースを、チキンカツにかけました。甘くてうま味のある濃厚なソースとチキンカツの相性は抜群です。

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

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。