

2月の日替わりメニュー

マークは写真で紹介しているメニューです。
記載されているカロリー、栄養成分の値は弁当一個分ですが、あくまでも目安です。栄養素の摂取量を保証するものではありません。

厳選国産十六穀米ご飯使用



日替わりヘルシー弁当 カロリー約550kcal



日替わりデラックス弁当 カロリー約750kcal

Premium

季節にちなんだ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。

※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おりません。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。

月	火	水	木	金	土	日
\2月は/ハンバーグ強化月間! 	1 ビーフカレールウコロッケ 甘辛豚と野菜の生姜炒め 花型しんじょうの味噌ダレ カリカリ山くらげの中華和え マカロニサラダ	2 淡路島産玉葱のチーズメンチカツ かぼちゃのしんじょう・菜の花出汁館 大根の和風煮～山椒風味～ ヤングコーンと野菜のナムル わかめとネギのゆずこしょうサラダ	3 節分 Premium 4 ピビンバ～韓国風ピリ辛肉味噌～ お楽しみの1品 ボロニアハムのステーキ 竹の子と赤パプリカのオイスターソース炒め 水菜とコーンと3種チーズのシーザーサラダ	5 お休み	6 お休み	
日本ハンバーグ協会 https://j-hamburg.org/	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 510kcal 9.9g 16.7g 76.3g 2.4g デラックス 763kcal 13.5g 27.3g 110.1g 3.0g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 434kcal 11.2g 10.5g 72.1g 2.4g デラックス 666kcal 17.4g 18.7g 104.6g 3.2g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 540kcal 16.5g 16.2g 79.3g 2.3g デラックス 904kcal 28.1g 34.9g 115.3g 3.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 503kcal 15.5g 17.0g 69.6g 2.2g デラックス 724kcal 23.1g 25.4g 97.2g 3.0g		

7 海老カツ・オーロラソース 合鴨のゆず塩チャップチエ 鉄分豊富！高野豆腐と花麩の煮物 おまかせの副菜 ポテトサラダ	8 ハンバーグ強化月間 有名店監修 9 牛焼肉・野菜添え ジューイー揚げ小籠包・茨城県産小松菜入 鶏さつまの出汁醤油 ひじき煮 オクラと山芋のネバネバ梅サラダ	10 牛焼肉・野菜添え ジューイー揚げ小籠包・茨城県産小松菜入 鶏さつまの出汁醤油 ひじき煮 オクラと山芋のネバネバ梅サラダ	11 お休み	12 お休み	13 お休み
-------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------------	------------------	------------------

10 牛焼肉・野菜添え ジューイー揚げ小籠包・茨城県産小松菜入 鶏さつまの出汁醤油 ひじき煮 オクラと山芋のネバネバ梅サラダ	11 お休み	12 お休み	13 お休み
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 461kcal 13.2g 13.0g 70.3g 2.6g デラックス 679kcal 19.0g 21.1g 99.6g 3.4g			

14 ハンバーグ強化月間 15 バレンタインデーにちなんで Premium 16 ごはんが進む！回鍋肉（ホイコーロー） サクサク衣のイカ明太香ばし揚げ サーモンとマッシュルームの豆乳炒め 昆布と平ざいんげんの生姜入りサラダ	17 2種のハーブ香るトマトメンチカツ 鶏肉の八幡巻～照り焼き～ 本格的！にらチヂミ 切干大根煮 店主おすすめの1品	18 ハーブはオレガノ・セージ 19 鹿児島県産黒豚大焼物 お楽しみの揚げ物 ウインナーと春野菜の甘辛生姜炒め カリフラワーとブロッコリーのベペロン風 マッシュ芋のオカバター和サラダ	20 お休み
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 529kcal 12.6g 19.8g 72.4g 2.5g デラックス 804kcal 18.4g 33.2g 104.0g 3.5g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 472kcal 11.5g 15.0g 70.0g 2.0g デラックス 705kcal 17.2g 25.4g 98.0g 2.7g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 518kcal 13.7g 14.9g 79.8g 2.5g デラックス 737kcal 19.5g 23.2g 109.0g 3.2g	

21 葱生姜が香ばしいサクッとしつり油淋鶏（ユーリンチー） 三元豚のもっちり水餃子・もろみ味噌ダレ 人参えのきの明太子炒め おまかせの副菜 バジルボトトサラダ	22 ハンバーグ強化月間 23 照り焼きハンバーグ～野菜添え～ 野菜の生姜炒め 春野菜の和風煮 青ねぎ入り！鶏つくねのリング揚げ なすの味噌田楽風 オクラと高菜の昆布ぽん酢ジュレ	24 厚切り！ハムステーキカツ 挽き肉と春野菜のスパイシーキーマカレー 青ねぎ入り！鶏つくねのリング揚げ なすの味噌田楽風 オクラと高菜の昆布ぽん酢ジュレ	25 ★ Special 26 絶品！オマールエビのビスク風コロッケ 鹿児島県産いづみ鶏のデミグラスシチュー 粗挽きひとくちつくね・黒酢ダレ 春の味覚・ふきの土佐煮 サラダこんにゃくと水菜の梅もろみサラダ	27 お休み
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 495kcal 12.8g 13.9g 77.5g 2.5g デラックス 691kcal 17.8g 19.4g 107.8g 3.1g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 465kcal 15.5g 11.6g 72.5g 2.3g デラックス 650kcal 21.5g 16.6g 100.8g 2.9g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 859kcal 19.5g 17.4g 150.6g 3.1g デラックス 716kcal 19.0g 22.2g 107.4g 3.6g	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 509kcal 12.0g 16.0g 76.3g 2.2g デラックス 760kcal 17.3g 25.2g 111.8g 2.9g	

27 直火焼チーズインハンバーグBBQソース おろしソースで煮付け風に！さば竜田揚げ ちくわの磯辺揚げ ひじき煮 さつま芋とかぼちゃのマスタードサラダ	28 ハンバーグ強化月間 ★ 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。	29 お休み	30 お休み	31 お休み
エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 539kcal 21.1g 19.0g 74.5g 2.6g デラックス 802kcal 30.0g 30.8g 103.1g 3.8g				

※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おりません。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。