

7

管理栄養士が考えた

# 7月 日替わりメニュー

月

火

水

木

金



左回 照り焼きキン風・バジルパスタ添え  
磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ  
彩り野菜のチャップチエ  
刻み昆布ときのこの煮物  
ボテトサラダ

+ 資沢弁当

右回 牛ハラミの焼肉

左回 鶏肉と真っ赤なトマトの夏野菜煮込み  
夏バテ予防! タコと野菜のアヒージョ風  
キャベツ入り揚げ天  
豆もやしと小松菜のナムル  
竹の子とこんにゃくのビリ辛高菜サラダ

+ 資沢弁当

右回 海老たま中華あんかけ・夏野菜添え  
右回 明太高菜ご飯

左回 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース  
牛肉と男爵イモ入りコロッケ  
4色お豆の甘辛和え  
切干大根煮  
花野菜の3種チーズシーザードレッシング

+ 資沢弁当

右回 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。

左回 北海道産ホタテのクリームコロッケ  
左回 四川風ひき肉たっぷり"しづれ"麻婆春雨  
大根おろしでさっぱり! 野菜餃子  
きゅうりの生姜昆布和え  
さつま芋とかぼちゃのオリエンタルサラダ

+ 資沢弁当

右回 鮭(たら)のソテー・  
ネギマヨサクサク醤油

左回 ガソンとジューシーメンチ! 柚子胡椒ソース  
海老とれんこんの落とし揚げ・和風あん  
スナップエンドウとコーンのカレー炒め  
芋つるとせんまいの和風煮  
店主おすすめのサラダ

+ 資沢弁当

右回 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレかけ  
右回 汁なし肉みそ坦々の漬岐うどん ※ご飯なし



左回 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え  
イカ団子と野菜のチリソース  
大根のコンソメ煮  
白菜漬と人参のもろみ和え  
里芋入り! 和風ソナボテトサラダ

+ 資沢弁当  
右回 厳選太刀魚のムニエル  
～瀬戸内レモン醤油ソース～

左回 ヒレカツ・5種果汁さっぱりおろしソース  
左回 合鴨と豆腐麺の天の川ビビン麺風  
さつま芋とコーンのマヨネーズ和え  
星形オクラとこんにゃくのキラキラサラダ  
夜空色のぶどう餡を包んだ水まんじゅう

+ 資沢弁当  
右回 黒毛牛薄切り肉のおろしステーキ風

左回 チキンカツ・ビリ辛味噌ダレ  
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け  
わかめとごぼうの梅ネギ和え  
おまかせの副菜  
マカラニサラダ

+ 資沢弁当  
右回 桜雪もち豚のハンバーグ・  
ゆずおろしソース

左回 黒ごま棒棒鶏(パンバンジー)  
お楽しみの品  
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ  
きんひら蓮根  
切干ときのこの柚子なます

+ 資沢弁当  
右回 広島産牡蠣のクリームコロッケ  
右回 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ

左回 ハンバーグ～デミグラスソース煮込み～  
栗かぼちゃコロッケ  
跳子名物カレーボール  
ひじき煮  
ブロッコリーとパプリカの青じそサラダ

+ 資沢弁当  
右回 有頭大海老フライ～特製タルタル添え～  
右回 穴子ちらし寿司

15



左回 エビフリッターのシーフードカレー風  
豚肉入り! 8品目のバリバリ中華巻き  
鮭と大豆のもろみソース炒め  
国産広島菜とかぶの赤しそ和え  
チリボトトサラダ

+ 資沢弁当  
右回 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き  
右回 鰯真丈(はもしんじょ)～和風梅あんかけ～

左回 牛すじと夏野菜のおろしネギだれ  
さつま芋コロッケ・黒ごま風味  
粗挽きひとくちくね・和風あん  
竹の子とピーマンのきんぴら  
マカラニサラダ

+ 資沢弁当  
右回 国産牡蠣フライ  
～玉子たっぷりタルタル添え～

左回 とうもろこしご飯  
左回 ピーフ入りハンバーグ・佐世保レモンステーキ風  
左回 博多ごまば風～さばの香味ごまだれ～  
沖縄! 玉子と小松菜のちゃんぶる～  
大分郷土料理 しいたけの白和え  
宮崎生産量日本一のきゅうりでオニオンサラダ

+ 資沢弁当  
右回 国産牡蠣フライ  
～玉子たっぷりタルタル添え～

左回 豚肉のスタミナ炒め・キムチ風野菜添え  
イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ  
ちくわの磯辺揚げ  
切干大根煮  
オクラと山芋の昆布ポン酢ジュレサラダ

+ 資沢弁当  
右回 鮭(たら)のムニエル  
～明太バター醤油～

左回 甘辛豚と野菜の生姜焼き  
白身魚フライ・山椒風味  
野菜もたっぷり肉餃子  
紅芯大根とカリフラワーのマスタードマリネ  
店主おすすめの品

+ 資沢弁当  
右回 なめらかクリームのカニ爪トマトカッペリニ  
右回 鮭入り! 湯葉とそのさっぱり混ぜご飯



左回 梅香る! 鶏もも唐揚げ  
かぼちゃ真丈(しんじょ)・ほほろシャーチュー甘辛あん  
海鮮チヂミ  
春雨ときゅうりの中華和え  
食物繊維豊富! おかととコーンのマヨサラダ

+ 資沢弁当  
右回 牛ハラミの生姜焼き

左回 牛すじと夏野菜のおろしネギだれ  
さつま芋コロッケ・黒ごま風味  
粗挽きひとくちくね・和風あん  
竹の子とピーマンのきんぴら  
マカラニサラダ

+ 資沢弁当  
右回 有頭大エビフライ  
～粒マスタード入りソース～

左回 海老カツ・タルタルソース  
肉団子と彩り野菜のデミグラス煮  
わかめとネギのサクサク醤油炒め  
おまかせの副菜  
ごぼうと小松菜の梅味噌サラダ

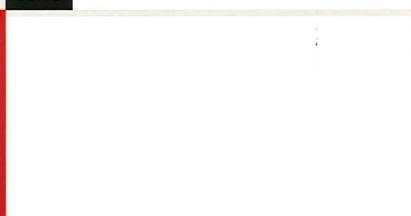
+ 資沢弁当  
右回 黒糖ローストポーク・トリュフソース  
右回 青菜と湯葉の梅紫蘇和え

左回 鶏肉とナッツのオイスターソース炒め  
お楽しみの揚げ物  
ヤングコーンのバター醤油炒め  
ひじき煮  
豆もやしとインゲンのサラダ

+ 資沢弁当  
右回 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。

左回 フライドチキン・ラタトゥイユ添え  
左回 チーズinハンバーグ・ハニーマスターード  
ニヨッキでイタリアン! あさりのポンコレ風  
きゅうりと人参のインド風サラダ  
とろりチョコレートチユロス

+ 資沢弁当  
右回 仙台名物  
牛タン切り落としのネギ塩炒め



左回 キャベツまるっとメンチカツ・ソース  
味染み野菜ナムルの旨メンチ牛ビビンバ  
豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ)  
きのこの山椒炒め  
Wコーンのアボカドマヨサラダ

+ 資沢弁当  
右回 海老ときのこのアヒージョ風  
右回 明太子カッペリーニ

左回 黒酢の酢豚  
ぶりとエビイカ海鮮カツ・塩だれ  
小松菜のカニカマ入り中華あん  
切干大根煮  
ボトトサラダ

+ 資沢弁当  
右回 幻の希少部位むどう唐揚げ・イカときゅうりの酢の物  
右回 蒸し鶏ねねばね梅おろしの漬岐うどん ※ご飯なし

左回 黒トリュフ香る唐揚げ  
左回 鮭(あじ)のカレー南蛮風ソース  
花がんもの煮物  
白菜漬の青じそ和え  
お豆ときゅうりのかぼちゃサラダ

+ 資沢弁当  
右回 黒毛牛薄切り肉のステーキ風・  
トリュフオニオンソース

左回 鶏肉とナッツのオイスターソース炒め  
お楽しみの揚げ物  
ヤングコーンのバター醤油炒め  
ひじき煮  
豆もやしとインゲンのサラダ

+ 資沢弁当  
右回 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。



## 世界の料理巡り

7月のプレミアムは世界の料理をご用意。メインは、フランスの「ラタトゥイユ」を添えたフライドチキン。サブメインはアメリカンチーズinハンバーグにハニーマスターードソースをかけました。副菜は、ポンゴレ風の味付けでイタリアンにしたニヨッキと、インド料理店で評判のドレッシングで夏野菜を和えたサラダです。デザートは、世界中で愛される揚げ菓子・チュロスをどうぞ。

※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。※混ぜご飯の日は、ご飯の変更はできません。※混ぜ麺の日は、ご飯は付ません。

Premium  
賀年  
弁当

★ Premium  
スペシャル  
メニュー(4日)

★ Premium  
スペシャル  
メニュー(31日)

九州・沖縄うまいもんフェア(17日)

賀年おかげさまで、皆様一年おめでたしました。来年もよろしくお願いいたします。

**ZEITAKU**  
ぜいたくべんとう  
**贅沢弁当**  
7月  
July

**NEW!**  
**夏季限定・混ぜ麺**

12日 穴子ちらし寿司  
PREMIUM

19日 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯  
PREMIUM

12日 有頭大海老フライ~特製タルタル添え~  
PREMIUM

18日 鮭のムニエル~明太バター醤油~

5日 仙台名物 牛タンのネギボン酢ジュレかけ  
汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん  
NEW!  
混ぜ麺

19日 なめらかクリームのカニ爪フライトマトカッペリーニ  
PREMIUM

2H 海老たま中華あんかけ・夏野菜添え

30日 イカときゅうりの酢の物

30日 幻の希少部位むねとろ唐揚げ&  
イカときゅうりの酢の物  
蒸し鶏ねばね梅おろしの讃岐うどん  
NEW!  
混ぜ麺

30日 幻の希少部位  
むねとろ唐揚げ

※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。

ランチをもっと楽しく  
贅沢に。

## 1日限定30食

1食からお届け!

30食以上のご注文の方はご連絡ください。

## 日替わり 贅沢弁当

ご飯大盛  
¥30  
金芽米

700円(税込)

※画像はイメージです。お弁当の内容は日替わりです。



日替わり  
デラックス弁当  
500円(税込)

日替わりのおかず5品  
カロリー目安750kcal  
金芽米



日替わり  
ヘルシー弁当  
400円(税込)

日替わりのおかず5品  
カロリー目安550kcal  
金芽米

ご注文・お問合せはショップ長岡まで

日替わり贅沢弁当

●日替わりのおかず5品 + こだわりの逸品 ●卵焼き ●漬物 ●雑穀ご飯

## 7月の逸品

PREMIUM

贅沢なおかずと特別ご飯を盛り込んだプレミアムメニュー。

月	火	水	木	金
1 牛ハラミ	2 海老たま中華あんかけ・夏野菜添え 店主厳選 混ぜご飯	3 牛ハラミの焼肉 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真是実際のメニューと異なる場合があります。	4 たら鱈のソテー・ ネギマヨサクサク醤油 旬の新鮮な鱈の身切をソテーし、フリーズドライのサクサク食感を楽しめるネギマヨ入り醤油ソースをかけました。絶品です！	5 仙台名物 牛タン 仙台名物牛タンのネギボン酢ジュレがけ 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん NEW!
8 黒毛和牛	9 黒毛和牛薄切り肉の おろしステーキ風 国産 桜雪もち豚	10 桜雪もち豚のハンバーグ・ ゆずおろしソース 国産鈴鹿豚・桜雪もち豚を贅沢に使用したハ ンバーグ、5種果汁が入ったおろしソースにゆ ずの皮で香りをプラスし、爽やかな一品に。	11 広島県産牡蠣 広島県産のクリームコロッケ 椎竹シェフ監修牡蠣トマトリーム生パスタ 別名「海のミルク」とも呼ばれている牡 蠣のクリーミコロッケに、イタリアンの巨 匠・椎竹シェフ監修パスタを添えました。	12 有頭大海老フライ~特製タルタル添え~ 穴子ちらし寿司 プレミアムマーク ご飯は穴子がのったちら し寿司です。メインは、有頭大海老をサク ッと揚げ、特製タルタルソースをかけました。
15 店休日	16 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 體真丈~和風梅あんかけ~ 瀬戸内産の牡蠣を薄衣でふんわりサ クッと仕上げました。玉子たっぷりの 特製タルタルソースを添えています。	17 瀬戸内産牡蠣 国産牡蠣フライ ~玉子たっぷりタルタル添え~ 瀬戸内産の牡蠣を薄衣でふんわりサ クッと仕上げました。玉子たっぷりの 特製タルタルソースを添えています。	18 たら鱈のムニエル ~明太バター醤油~ 新鮮な鱈の身切をムニエルにし、明太子 バター・醤油のトリュフコンビネーション ソースをかけました。ご飯も進みます☆	19 なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカッペリーニ 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯 プレミアムマーク ご飯は、鮭・湯葉、しその実を 入れさばり仕上げました。紅ズワイガニの爪肉 をホワイトソースで包んだ濃厚コロッケも絶品！
22 牛ハラミ	23 有頭大エビフライ ~粒マスタード入りソース~ エビフライはこうでなくっちゃ！ 有 頭大エビフライにブチブチ粒マス タード入りソースで、満足度◎	24 黒糖ローストポーク・トリュフソース 青菜と湯葉の梅紫蘇和え 黒糖と黒胡椒で味付けし、丁寧に焼きあげ たローストポークにトリュフソースを。さっ ぱりとした、青菜と湯葉の梅紫蘇味もどうぞ。	25 店主厳選 こだわりの逸品 ※写真是実際のメニューと異なる場合があります。 店主が厳選した逸品をご紹介します。何が来るかはお 楽しみ♪	26 仙台名物 牛タン 仙台名物 牛タンの相性抜群！ 烧肉屋 さんの定番“ネギ塩牛タン”をお 弁当でアレンジ。ご飯泥棒です。
29 希少部位	30 幻の希少部位むねとろ唐揚げ &イカときゅうりの酢の物 蒸し鶏ねばね梅おろしの讃岐うどん NEW!	31 黒毛和牛 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・ トリュフオニオンソース 黒毛和牛の薄切り肉をステーキにし、ト リュフの香りを効かせたさりおり玉葱 入りのソースをかけました。絶品です♪		

衛生面には配慮しておりますが、配達後は涼しいところに置き、お早めにお召し上がりください。

※画像はイメージです。

コクとうまみが



## 味わいマイルドに東京ブラックカレーがリニューアル！

アメ色になるまで炒めた玉ねぎとはちみつ、

フルーツチャツネなどを長時間煮込むことで、凝縮した深い甘みとコクを最大限に引き出しました。

口に入れた瞬間、上品で濃厚な甘みを感じ、徐々にマイルドな辛さが広がります。

一口でクセになる風味豊かなコクと旨みをぜひお楽しみください。



TOKYO BLACK プレーン 600円

熟成とんかつカレー 800円



イタリアン『TAGUCHI TABLE』  
オーナー 田口シェフ監修

調理師学校卒業後「ニューオータニ」「サバティーニ」を経て「赤坂グラナーナ」で経験を積んだ後、渡伊。1991年にオープンした三軒茶屋「グッチーナ」は多くの著名人が通い、一軒家レストランの先駆けとなる。その後「サロン・ド・カッパ(麹町)」「タグチテーブル(横浜元町)」をオープン。

おいしい食べ方 電子レンジで温めてお召し上がりください。

透明な蓋、福神漬け、トッピング素材を容器から取り出し、ラップをかぶせて電子レンジで500wで2分、600wで1分30秒を目安に加熱するとおいしくいただけます。  
様子を見て加熱が不足している場合は30秒~1分追加で加熱してください。  
※取り出したトッピングは、別で温めなおすとおいしくいただけます。  
※写真はイメージです。※実際はお弁当容器でご提供いたします。  
※仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合がございます。



# その旨さに、熱狂する。

からあげグランプリで4年連続金賞受賞した  
“熱狂”唐揚げを、  
ぜひ一度ご賞味ください。

2024  
7

フルーティーな甘みとほどよい酸味  
5種の果汁入りおろしソース

エスニック気分の  
まろやかソース  
チリマヨ

毎月変わる  
スペシャルソース

### 唐揚げ弁当

事業所向け価格  
5個 もも2個  
むね3個 600円 税込

### 期間限定

チリマヨ&5種の果汁入りおろしソース

### 唐揚げスペシャル弁当

事業所向け価格  
5個 もも2個  
むね3個 700円 税込

### 唐揚げ南蛮弁当

事業所向け価格  
5個 もも2個  
むね3個 700円 税込



日替わり弁当に  
もう一品！



もも  
1個 100円 税込



むね  
1個 100円 税込

「人は唐揚げに熱狂する。」公式サイト  
<http://hitoha-karaageni-nekyosuru.com/>



※画像はイメージです。※仕入れの状況により、内容を変更させていただく場合がございます。