

7月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

★ Premium 贅沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※贅沢弁当のみ

★ Special 季節にちなんだプレミアムメニュー。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。

◎マークは写真で紹介しているメニューです。

月	火	水	木	金
1  左◎ 照り焼きチキン風・パスタ添え 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 彩り野菜のチャプチェ 刻み昆布ときのこの煮物 ポテトサラダ + 贅沢弁当 右◎ 牛ハラムの焼肉	2 夏の日  左◎ 鶏肉と真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ピリ辛高菜サラダ + 贅沢弁当 右◎ 海老たま中華あんかけ・夏野菜添え 右◎ 明太高菜ご飯	3  左◎ 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 + 贅沢弁当 右◎ 店主厳選 こたわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。	4 ★ Special  左◎ 北海道産ホタテのクリームコロッケ 左◎ 四川風ひき肉たっぷり「しびれ」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 + 贅沢弁当 右◎ 鱈(たら)のソテー ネギマヨサクサク醤油	5 NEW!  左◎ ガソンとジュシーメンチ! 柚子胡椒ソース 海老とれんこんの落とし揚げ・和風あん スナックエンドウとコーンのカレー炒め 芋づるとぜんまいの和風煮 店主おすすめのサラダ + 贅沢弁当 右◎ 仙台名物 牛タンネギポン酢ジュレがけ 右◎ 汁なし肉みそ担々の讃岐うどん ※ご飯なし
8 チキン南蛮の日  左◎ 宮崎県産鶏肉料理チキン南蛮風・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! 和風ツナポテトサラダ + 贅沢弁当 右◎ 厳選 太刀魚のムニエル 〜瀬戸内レモン醤油ソース〜	9 Premium  左◎ ヒレカツ・5種果汁さっぱりおろしソース 左◎ 合鴨と豆腐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 + 贅沢弁当 右◎ 黒毛和牛薄切り肉のおろしステーキ風	10  左◎ チキンカツ・ピリ辛味噌ダレ 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 マカロニサラダ + 贅沢弁当 右◎ 桜雪もち豚のハンバーグ・ ゆずおろしソース	11  左◎ 黒ごま棒鶏(バンバンジー) お楽しみの1品 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ きんぴら蓮根 切干ときのこの柚子なます + 贅沢弁当 右◎ 広島産牡蠣のクリームコロッケ 右◎ 権竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ	12  左◎ 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 鯛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 + 贅沢弁当 右◎ 有頭大海老フライ・特製タルタル添え 右◎ 穴子ちらし寿司
15  店休日	16  左◎ エビフリッターのシーフードカレー風 豚肉入り! 8品目のパリパリ中華春巻き 鮭と大豆のまろみソース炒め 国産広島菜とあじの赤しそ和え チリポテトサラダ + 贅沢弁当 右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右◎ 鱈真丈(はもしんじょ)〜和風梅あんかけ〜	17 九州・沖縄うまいもんフェア  左◎ とうもろこしご飯 左◎ ビーフ入りハンバーグ・佐世保レモンステーキ風 左◎ 博多ごまざば風〜さばの香味ごまだれ〜 沖縄! 玉子と小松菜のちゃんぷる〜 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 + 贅沢弁当 右◎ 国産牡蠣フライ 〜玉子たっぷりタルタル添え〜	18  左◎ 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 + 贅沢弁当 右◎ 鱈(たら)のムニエル 〜明太バター醤油〜	19  左◎ 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1品 + 贅沢弁当 右◎ なめらかクリームのカニ爪フライトマトカッパレニ 右◎ 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯
22 大暑(一番暑い時期)  左◎ 梅香る! 鶏もも唐揚げ かぼちゃ真丈(しんじょ)・ほろほろチャーシュー・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! おからとコーンのマヨサラダ + 贅沢弁当 右◎ 牛ハラムの生姜焼き	23  左◎ 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 粗挽きひとくちつね・和風あん 竹の子とピーマンのきんぴら マカロニサラダ + 贅沢弁当 右◎ 有頭大エビフライ 〜粒マスタード入りソース〜	24  左◎ 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 + 贅沢弁当 右◎ 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右◎ 青菜と湯葉の梅紫蘇和え	25  左◎ 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 + 贅沢弁当 右◎ 店主厳選 こたわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。	26 Premium 世界の料理巡り  左◎ フライドチキン・ラクトゥイユ添え 左◎ チーズinハンバーグ・ハニーマスタード ニョッキでイタリアン! あさりのボンゴレ風 きゅうりと人参のインド風サラダ とろーりチョコレートチュロス + 贅沢弁当 右◎ 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め
29 肉の日  左◎ 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肉ビビンバ 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 + 贅沢弁当 右◎ 海老ときのこのアヒージョ風 右◎ 明太子カッパレニ	30 NEW!  左◎ 黒酢の酢豚 ぷりっ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 ポテトサラダ + 贅沢弁当 右◎ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ・イカときゅうりの酢の物 右◎ 蒸し鶏ねばねば梅おろしの讃岐うどん ※ご飯なし	31 ★ Special  左◎ 黒トリュフ香る唐揚げ 左◎ 鰯(あじ)のカレー南蛮風ソース 花かんもの煮物 白菜漬の青じそ和え お豆ときゅうりのかぼちゃサラダ + 贅沢弁当 右◎ 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		



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「ラクトゥイユ」を添えたフライドチキン。サブメインはアメリカンなチーズinハンバーグにハニーマスタードソースをかけた。副菜は、ボンゴレ風の味付けでイタリアンにしたニョッキと、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。



スペシャルメニュー(4日)

四川風ひき肉たっぷり「しびれ」麻婆春雨
四川料理でおなじみの「花椒(ホワジャオ)」や「豆鼓(トウチ)」などが入った、ひき肉と野菜たっぷりの麻婆春雨です。

北海道産ホタテのクリームコロッケ
濃厚なクリームに北海道産のホタテの身が入った、ホタテの美味しさを存分に楽しめる豪華な1品です。



スペシャルメニュー(31日)

鰯(あじ)のカレー南蛮風ソース
鰯(あじ)は、「味が良い」が名前の由来という説があるほど美味しい魚。今回は、和風に仕上げた白ネギ入りのカレー南蛮ソースをかけた。

黒トリュフ香る唐揚げ
世界三大珍味のひとつであるトリュフは、希少性から「黒いダイヤ」と呼ばれることも。そんな黒トリュフの香りが贅沢に感じられる唐揚げです。



九州・沖縄うまいもんフェア(17日)

九州と沖縄で馴染みのある美味しいものが勢揃い! 旅行気分をお楽しみください。

博多ごまざば風〜さばの香味ごまだれ〜
「ごまざば」は、福岡・博多で昔から食べられていた郷土料理です。今回は、さば竜田でアレンジしました。

ビーフ入りハンバーグ・佐世保レモンステーキ風
長崎・佐世保が発祥の「レモンステーキ」。ビーフ入りハンバーグに瀬戸内レモン使用のソースをかけてアレンジしました。



日替わりメニューごとの
栄養価についてはQRコード
をご確認ください。

※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、ご飯の変更はできません。※混ぜ麺の日、ご飯は付きません。



フルーティーな甘みとほどよい酸味
5種の果汁すりおろしソース

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。

エスニック気分の
まるやかソース
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 税込
むね3個 **600円**

期間限定

チリマヨ&5種の果汁すりおろしソース
唐揚げスペシャル弁当

事業所向け価格

5個 もも2個 税込
むね3個 **700円**

唐揚げ南蛮弁当

事業所向け価格

5個 もも2個 税込
むね3個 **700円**

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-nekkyosuru.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。



クセになる。

NEW



TOKYO
BLACK

東京ブラックカレー

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」「サバティエニ」を経て「赤坂グラナータ」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・カップバ(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、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。