

10月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた



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



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。



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 ▶▶ 肉Week! 左☐ 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユリチー) イカとオクラの落とし揚げ・そぼろあん 高野豆腐と花麩の煮物 竹の子とブロッコリーのオイスター炒め 白菜漬の青じそサラダ 右☐ 厳選 太刀魚のムニエル ～瀬戸内レモン醤油ソース～ 贅沢 弁当	2 左☐ 粗挽き肉ハンバーグ・ロコモコ風アボカドソース 牛肉と男爵イモ入りコロッケ かぶと小松菜のコンソメ煮 わかめとパプリカのごまナムル 紅芯大根とサラダこんにゃくのオニオンドレッシング 右☐ 有頭大海老フライ～特製タルタル添え～ 汁なし肉味噌担々の讃岐うどん ※ご飯なし 贅沢 弁当	3 左☐ 黒酢の酢豚 かぼちゃ真丈(しんじょ)・トマトミートソース きんぴら蓮根 里芋とじゃがいものマッシュおかか和え 切昆布と春雨の柚子胡椒サラダ 右☐ 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え 贅沢 弁当	4 左☐ 肉汁ジューシー! キャベツメンチ 合鴨とコロコロニョッキのペペロンチーノ 京風卵の花～おからと野菜煮～ 切干大根煮 店主おすすめの1品 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 贅沢 弁当
7 左☐ ほぐし鶏と彩り野菜のカレー煮込み お楽しみの1品! チリソースでピリッと! 海老トースト Wコーンのネギまろみ醤油和え ポテトサラダ 右☐ 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。 贅沢 弁当	8 ★ Special 左☐ 黒トリュフ香る唐揚げ 鯖(さば)の和風梅煮あん 豆乳と野菜のふわふわ真丈(しんじょ) フジッリのナポリタン風 五目もやしとひじきの和風生姜サラダ 右☐ 海老のチリソース煮 アップル&ピーチケーキ 贅沢 弁当	9 左☐ 海老カツ・オーロラソース ひき肉たっぷり豆腐麺の黒胡麻担々麺風 大豆とえのきの味噌炒め煮 おまかせの副菜 オクラと山芋のネバネバサラダ 右☐ 牛ハラムの焼肉 バジルバターライス 贅沢 弁当	10 トマトの日 左☐ ビーフ入りハンバーグ・トマトソース 栗かぼちゃコロッケ タコ入り! 海鮮チヂミ 小松菜とコーンのバター醤油炒め ブロッコリーと人参のマスタードマリネ 右☐ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 穴子ときゅうりの酢の物 贅沢 弁当	11 Premium スポーツの日 にちなんで 左☐ お肉屋さんの豚ヒレカツ・柚子胡椒おろし 左☐ チャーシューと秋野菜のスタミナ炒め カルシウム豊富! チーズソースで野菜餃子 疲労回復! 白菜漬ときゅうりの塩レモンサラダ 秋の味覚"巨峰"果汁のロールケーキ 右☐ 黒毛和牛のすき焼き 贅沢 弁当
14 店休日	15 きこの日 左☐ ごろっとチキン・きのこデミソース 海老イカ海鮮カツ・ネギ塩だれ 三色豆とさつま芋マッシュ ひじき煮 マカロニサラダ 右☐ 鱈のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風 贅沢 弁当	16 アジアングルメフェア 左☐ ヤンニョムチキン～韓国甘辛唐揚げ～ 左☐ 鱈(たら)の油淋鶏ソース～香味甘酢ダレ～ ちくわのエスニック風カレーマヨ揚げ 鶏そぼろとパプリカのガバオ風炒め ヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風 右☐ なめらかクリームカニ爪フライ トマトカッペリーニ 贅沢 弁当	17 左☐ ガツンとジューシーメンチ! 柚子胡椒ソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬 大根のカニ風味あんかけ きのこと彩り野菜の甘辛炒め 花野菜のオニオンサラダ 右☐ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き イタリア産マロン! モンブラン風濃厚マロンケーキ 贅沢 弁当	18 左☐ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 海老とれんこんの落とし揚げ・和風あん 大豆と野菜の山椒炒め煮 しいたけの旨味香る 若竹煮風 白菜漬とコーンの昆布ポン酢ジュレ 右☐ 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレかけ 右☐ 鮭入り! 湯菜ときこの秋の味覚混ぜご飯 贅沢 弁当
21 左☐ とろとろ牛すじ入りコク旨トマトシチュー お楽しみの揚げ物 銚子名物カレーボール 山菜と油揚げの煮物 チリポテトサラダ 右☐ 広島産牡蠣のクリームコロッケ 右☐ 榎川シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ 贅沢 弁当	22 左☐ 豚肉の生姜焼き・野菜添え イカメンチとたっぷり野菜の具沢山カツ 黒胡椒香る! ハムステーキ ごぼうとこんにゃくの梅味噌サラダ 店主おすすめの1品 右☐ 桜もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右☐ 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯 贅沢 弁当	23 左☐ デミグラス煮込みハンバーグ・バジルパスタ添え 白身魚フライ・アンチョビソース ツナとブロッコリーのコンソメ煮 切干大根煮 Wコーンのオリエンタルサラダ 右☐ 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。 贅沢 弁当	24 ★ Special 左☐ 海老フライ・ネギマヨサクサク醤油 左☐ 合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み 粗挽きつくね・5種果汁のおろしソース 鮭と小松菜の豆乳炒め煮 白菜漬のピリ辛サラダ 右☐ 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め 贅沢 弁当	25 左☐ サクッとチキンカツ・ごま味噌ダレ イカ団子と根菜の甘辛だれ 高野豆腐の麻婆中華あん おまかせの副菜 昆布と生巻のサラダ 右☐ 海老と野菜のサクサク揚げ・甘辛お出汁かけ 右☐ 明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし 贅沢 弁当
28 左☐ 海老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 竹の子とピーマンの明太子炒め ひじき煮 バジルマカロニサラダ 右☐ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右☐ イカとわかめの麻辣(マラー)中華冷菜 贅沢 弁当	29 左☐ 鶏肉と野菜の焼肉タレ炒め アブラガレイ・バター醤油だれ キャベツの練り天 高菜入り! ごま油香るマッシュポテト 切干ときこの柚子なます 右☐ 瀬戸内産牡蠣フライ～瀬戸内レモンマヨかけ～ 右☐ 海老炒飯風混ぜご飯 贅沢 弁当	30 左☐ カニとトマトのクリームコロッケ 甘辛豚の韓国風ピリ辛チャプチェ 花がんもの煮物 かぶとコーンの白和え 茎わかめときゅうりの中華サラダ 右☐ 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右☐ 苺&ブルーベリー果肉とズバリームのケーキ 贅沢 弁当	31 Premium ハロウィン 左☐ チーズインハンバーグかぼちゃサラダ添え 左☐ フライドチキン・ハロウィン秋色タルタル そぼろと旬野菜の真っ赤なトマト煮 広島菜入り! こんにゃくの和風魔女人色サラダ フロマージュ風味のプチケーキ 右☐ 有頭大海老フライ ～粒マスタード入りソース～ 贅沢 弁当	



スポーツの日になんで

今回は「スポーツの日」にちなんでメニューをご用意。メインは、たんぱく質が豊富な豚ヒレカツに、柚子胡椒おろしソースをかけたもの。サブメインは、チャーシューと秋野菜のスタミナ炒めです。カルシウムを豊富に含んだチーズのソースをのせた野菜餃子と、疲労回復効果があるクエン酸を含んだレモンダレのサラダも合わせて、栄養たっぷり。デザートは旬の巨峰を使ったロールケーキです。



鯖の和風梅煮あん

鯖に多く含まれるDHAやEPAは、脳を活性化させる働きがあり、仕事上のランチにはもってこいの食材です。

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」とも呼ばれることも。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。



合鴨とごごろ野菜のデミグラス煮込み

煮込み料理で秋らしさを召し上がり。合鴨と、ごごろと大きめの秋野菜に、デミグラスソースの濃厚な味がとてもよく合います。

海老フライ・ネギマヨサクサク醤油

みんな大好き海老フライに、白ネギ・フリズドライ醤油・フライドオニオン・ごまを混ぜたマヨネーズをのせました。



アジアングルメフェア(16日)

左☐ ユリチー 鱈の油淋鶏ソース～香味甘酢ダレ～ おなじみ油淋鶏の食欲そそる香味ダレを、今回は魚に合わせました。さっぱりとした淡泊な味が特徴の鱈に、甘酸っぱいタレがからんで、美味しさ満点の一品です!

ヤンニョムチキン～韓国甘辛唐揚げ～

コチュジャンベースの甘辛ダレが絡んだチキンは、ご飯との相性も抜群です!



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

October

※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。

※画像はイメージです。お弁当の内容は日替わりです。

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。

※画像はイメージです。

ご注文・お問合せはショップ長岡まで



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(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。



唐揚げ弁当

事業所向け価格
5個 もも2個 600円 税込
むね3個

期間限定

明太子マヨ&さくさく醤油ダレソース 唐揚げスペシャル弁当

事業所向け価格
5個 もも2個 700円 税込
むね3個

唐揚げ南蛮弁当

事業所向け価格
5個 もも2個 700円 税込
むね3個



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。