

# 10月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた



賀澤なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変りご飯です。

※賀澤弁当のみ

Premium 季節にちなんだプレミアムなメニュー。

魅力的なおかずを盛り込んだデザート付きです。

★ 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 中華	1 肉 Week!	2 混ぜご飯	3 混ぜご飯	4 混ぜご飯
	左回 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ユーリンチ) イカとオクラの落とし揚げ・そぼろあん 野豆腐と花麸の煮物 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 + 賀澤弁当 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 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 紅芯大根とサクナミニやくのオニオンドレッシング + 賀澤弁当 右回 有頭大海老フライ~特製タルタル添え~ 右回 汁なし肉味噌坦々の巻岐うどん ※ご飯なし	左回 黒酢の酢豚 かぼちゃ真丈(しんじょ)・トマトミートソース きんびら蓮根 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 + 賀澤弁当 右回 仙台名物 牛タンの ネギ味噌炒め 山芋添え	左回 肉汁ジューシー! キャベツメンチ 合鴨とコロコロニヨ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 + 賀澤弁当 右回 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
7 7	左回 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コーンのネギもろみ醤油和え ポテトサラダ + 賀澤弁当 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 黒トリュフ香る唐揚げ 左回 鮭(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) フジツリのナポリタン風 五目もやしとひじきの和風生姜サラダ + 賀澤弁当 右回 海老のチリソース煮 右回 アップル&ピーチケーキ	左回 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坦々麺風 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 + 賀澤弁当 右回 牛ハラミの焼肉 右回 バジルバターライス	左回 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 + 賀澤弁当 右回 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 右回 穴子ときゅうりの酢の物
	左回 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 + 賀澤弁当 右回 鰯のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風	左回 ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~ 左回 鰯(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パオ風炒め ヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風 + 賀澤弁当 右回 なめらかクリームカニ爪フライ 右回 トマトカッペリーニ	左回 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 あじの南蛮漬け 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 + 賀澤弁当 右回 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右回 イタリア産マロ! モンブラン風濃厚マロンケーキ	左回 お肉屋さんの豚ヒレカツ・柚子胡椒おろし 左回 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 + 賀澤弁当 右回 黒毛和牛のすき焼き
14 店休日	15 きのこの日	16 アジアングルメフェア	17	18 宮崎県
	左回 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 + 賀澤弁当 右回 鰯のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風	左回 ヤンニョムチキン~韓国甘辛唐揚げ~ 左回 鰯(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パオ風炒め ヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風 + 賀澤弁当 右回 なめらかクリームカニ爪フライ 右回 トマトカッペリーニ	左回 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 あじの南蛮漬け 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 + 賀澤弁当 右回 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右回 イタリア産マロ! モンブラン風濃厚マロンケーキ	左回 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え 海老と野菜の山椒炒め煮 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 右回 仙台名物 牛タンのネギボ・酢シャレかけ 右回 鮭入り! 湯葉ときのこの秋の味覚混ぜご飯
21 リコピン	22 混ぜご飯	23 混ぜご飯	24 ★ Special ハロウィン	25 混ぜご飯
左回 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 鮎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 + 賀澤弁当 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 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 + 賀澤弁当 右回 桜雪もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右回 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯	左回 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 + 賀澤弁当 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 海老フライ・ネギマヨサクサク醤油 左回 合鴨とごろごろ野菜のデミグラス煮込み 粗挽ききつね・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 + 賀澤弁当 右回 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め	左回 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 昆布と生姜のサラダ 右回 海老と野菜のサクサク揚げ・甘辛お出汁かけ 右回 明太高菜の冷やし巻岐うどん ※ご飯なし
28 シーフード	29 スタミナ	30 混ぜご飯	31 Premium ハロウィン	
左回 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 パジマカロニサラダ + 賀澤弁当 右回 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右回 イカとわかめの麻辣(マーラー)中華冷菜	左回 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 切干ときのこの柚子なます + Premium 賀澤弁当 右回 濱戸内産牡蠣フライ~瀬戸内レモンマヨがけ~ 右回 海老炒飯風混ぜご飯	左回 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 + 賀澤弁当 右回 黒糖ローストポーク・トリュフソース 右回 莓&ブルーベリー果肉とラズベリームースのケー	左回 チーズインハンバーグかぼちゃサラダ添え 左回 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色サラダ フロマージュ風味のチキン	



## スポーツの日にちなんで

今回は「スポーツの秋」にちなんだメニューをご用意。メインは、たんぱく質が豊富な豚ヒレツに、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タ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。

※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。

## ★ 謹んで和風梅煮あん

筋に多く含まれるDHAやEPAは、脳を活性化させる働きがあり、仕事中のラテンにはもってこいの食材です。  
黒トリュフ香る唐揚げ

## 合鴨とごろ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れ。合鴨と、ごろっ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・フレーズドライ醤油・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。

## たらヨーリンチ 鮭の油淋鶏ソース~香味甘酢ダレ~

おなじみ油淋鶏の食欲そそる香辛ダレを、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前に、甘酸っぱいタレがからんで、美味しい満点の一品です!

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。

**ZEITAKU**  
ぜいたくべんとう  
**贅沢弁当**

10月  
October

月に2回！混ぜ麺 /

2日 汁なし肉味噌坦々の讃岐うどん 有頭大海老フライ～特製タルタル添え～  
11日 黒毛和牛のすき焼き  
25日 明太高菜の冷やし讃岐うどん 海老と野菜のサクサクかき揚げ・甘辛お出汁がけ

※混ぜ麺の日は、ご飯は付ません。

17日 イタリア産マロン！ モンブラン風濃厚マロンケーキ  
18日 鮭入り湯葉ときのこの秋の味覚混ぜご飯  
29日 PREMIUM 海老炒飯風混ぜご飯

17日 旨味熟成若鶏の塩麹焼き  
2H 有頭大海老フライ～特製タルタル添え～  
18日 PREMIUM 仙台名物牛タンのネギポン酢ジュレがけ  
29日 PREMIUM 濑戸内産牡蠣フライ～瀬戸内レモンマヨかけ～

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)

広島県産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修蟹トマクリーム生パスタ 別名「海のミルク」とも呼ばれている牡蠣のクリームコロッケに、イタリアンの巨匠・植竹シェフ監修パスタを添えました。

日替わり デラックス弁当 ご飯大盛 ¥30  
金芽米

550円(税込)

日替わり ヘルシー弁当 入賞 渡辺一矢監修部門 第1位 2018年  
ご飯大盛 ¥30  
金芽米

450円(税込)

日替わりのおかず5品  
カロリー目安750kcal

日替わりのおかず5品  
カロリー目安550kcal

ご注文・お問合せはショップ長岡まで

日替わり贅沢弁当  
10月の逸品

● 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

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	厳選 太刀魚のムニエル～瀬戸内レモン醤油ソース～	2 混ぜ麺 有頭大海老フライ～特製タルタル添え～汁なし味噌坦々の讃岐うどん ※ご飯なし	3 仙台名物牛タンのネギ味噌炒め山芋添え	4 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
7 店主厳選	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。 店主が厳選したこだわりの逸品をお届けいたします。何が来るかはお楽しみ！	8 牛ハラミ 海老のチリソース煮アップル&ピーチケーキ	9 混ぜご飯 牛ハラミの焼肉バジルペターライス	10 稀少部位 幻の希少部位むねとろ唐揚げ穴子ときゅうりの酢の物
14	15 たら鮓のホイル焼き 豆乳クリームカニ爪フライトマトカッペリーニ	16 なめらかクリームカニ爪フライトマトカッペリーニ	17 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	18 仙台名物牛タンのネギポン酢ジュレがけ 鮭入り湯葉ときのこの秋の味覚混ぜご飯
21 広島県産牡蠣	22 国産桜雪もち豚 広島産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修蟹トマクリーム生パスタ 別名「海のミルク」とも呼ばれている牡蠣のクリームコロッケに、イタリアンの巨匠・植竹シェフ監修パスタを添えました。	23 店主厳選 桜雪もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース生姜と昆布佃煮の混ぜご飯	24 仙台名物牛タン 切り落としのネギ塩炒め	25 混ぜ麺 海老と野菜のサクサクかき揚げ・甘辛お出汁がけ明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし
28	29 PREMIUM 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 イカとわかめの麻辣中華冷菜	30 濑戸内産牡蠣フライ～瀬戸内レモンマヨかけ～ 海老炒飯風混ぜご飯	31 黒糖ローストポーク・トリュフソース 苺ブルーベリーフルーツ＆ラズベリームースのケーキ	有頭大海老フライ ～粒マスター入りソース～

店休日

※画像はイメージです。お弁当の内容は日替わりです。

※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。



## 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を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。  
※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。

コクと、うまいが

日本唐揚協会主催  
からあげグランプリ  
東日本しょうゆダレ部門  
**4年連続  
金賞受賞**

**その旨さに、熱狂する。**

2024 10

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。

旨味たっぷり濃厚  
明太子マヨ

旨みがつまったサクサク食感  
さくさく醤油ダレソース

毎月変わる  
スペシャルソース

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  
むね 3個 600円 税込

唐揚げ弁当

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。

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