

3月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

★ Premium
★ Special

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
3  左📷 豚肉のスタミナ炒め・キムチ風野菜添え さっぱり大葉入り鶏つみれ・照焼きソース ちくわ磯辺揚げ 切干大根煮 バジルマカロニサラダ + 贅沢弁当 右📷 有頭大海老フライ ～特製タルタル添え～	4 Premium ひなまつりにちなんで  左📷 牛ハラミカツ・味噌デミグラスソース 左📷 合鴨と桃色明太の和風里芋マッシュ あざりと小松菜の煮浸し 山菜とこんにゃくの山椒おろしサラダ 春のかぼち 桜餡のまんなん大福 + 贅沢弁当 右📷 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右📷 蒸し鶏ときゅうりの麻婆(マラー)中華ソース	5  左📷 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース ごま油香る! 塩じゃがコロッケ ツナと彩り野菜のカレーチャプチェ Wコーンの豆乳クリーム煮 カリフラワーとブロッコリーの梅サラダ + 贅沢弁当 右📷 黒毛和牛のすき焼き 右📷 ナッツおかかのふりかけご飯	6 さかなの日  左📷 海老カツ・ソース アブラカレイ・四川風麻婆そばろあん きんぴられんこん カニカマ入り! かぶとチンゲン菜の炒め煮 かぼちゃと彩りお豆のマヨサラダ + 贅沢弁当 右📷 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き 右📷 イタリア産マロン使用のマロンケーキ	7  左📷 お肉屋さんのビーフ入りメンチカツ 鶏肉の八幡巻(やわたまき) 高野豆腐と玉子の煮物 紅芯大根と人参のマリネ 店主おすすめ一品 + 贅沢弁当 右📷 広島県産のクリームコロッケ/塩竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ/ツナカレー混ぜご飯
10  左📷 やみつき! 鶏唐揚げの旨辛ダレ お楽しみの1品 銚子名物カレーボール ひじき煮 ポテトサラダ + 贅沢弁当 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。	11 全国ご当地グルメ旅フェア  左📷 ビーフ入りハンバーグ・佐世保レモンステーキ風 左📷 津軽名物! いがめんち(イカメンチカツ) 名古屋めし 花がんと大根で～味噌おでん～ 群馬郷土料理 こんにゃくの白和え オクラと山芋の青じそ風味・山形だし仕立て + 贅沢弁当 右📷 海老のチリソース煮 右📷 アップル&ピーチケーキ	12  左📷 しっとりチキン・甘辛ピーナッツ 北海道産サーモンフライ・オーロラソース 干し豆腐と高菜の柚子胡椒和え おまかせの副菜 白菜漬とわかめのポン酢ジュレ和え + 贅沢弁当 右📷 仙台名物 牛タンネギ餅群ジュレかけ 右📷 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯	13  左📷 黒酢の酢豚 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 鶏肉のさつま揚げ・和風あん 豆もやしと春雨の黒ごま和え 里芋としば漬の和風ポテサラ + 贅沢弁当 右📷 国産牡蠣フライ ～マスタードマヨソース～	14 Premium ホワイトデー  左📷 フライドチキン・バジルポテマヨソース 左📷 月見ハンバーグ・チーズフォンデュ風ソース きのこブロッコリーのアヒージョ風 玉子と野菜のミモザサラダ 北海道産クリームのホワイトロールケーキ + 贅沢弁当 右📷 牛ハラの生焼焼き
17  左📷 鶏肉と野菜の旨辛生炒め ぶりっとなびか海鮮カツ・チリマヨ 京風卵の花～おからと野菜煮～ 切干大根煮 かぶと赤パプリカの柚子サラダ + 贅沢弁当 右📷 桜もち豚のハンバーグ お出汁餃	18  左📷 とろとろ牛すじ入りコク旨トマトシチュー 鰯(たけ)の油淋鶏(ユリチン)ソース～香味甘酢ダレ～ タコ入り! 海鮮チヂミ 食物繊維豊富! お豆とひじきの和え マカロニサラダ + 贅沢弁当 右📷 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 右📷 穴子ときゅうりの酢の物	19 ★ Special  左📷 オマール海老のビスコ風コロッケ 左📷 合鴨と昆布の和風山椒煮 野菜もたっぷり揚げ餃子 豆もやしとこんにゃくのナムル 白菜漬とコーンのもろみ醤油サラダ + 贅沢弁当 右📷 黒糖ローストポークトリュフソース 右📷 とちおとめ苺とブルーベリーケーキ	20 店休日	
24  左📷 北海道産玉葱と牛乳使用! ベーコンのオニオンクリームコロッケ 鶏竜田と彩り野菜の柚子胡椒ダレ 春キャベツの練り天 鮭とわかめのサクサク醤油炒め ポテトサラダ + 贅沢弁当 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。	25 懐かしの喫茶フェア  左📷 海老フライ・マスタードマヨネーズ 左📷 喫茶店のコク旨キーマカレー ニョッキでナポリタン風 さつまいもの塩レモンマッシュ カラフル野菜サラダ + 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	26  左📷 デミグラス煮込みハンバーグ・バジルパスタ添え お楽しみの揚げ物 大阪名物! たこ焼き ひじき煮 オクラと高菜の中華サラダ + 贅沢弁当 右📷 国産牡蠣フライ～玉子たっぷりタルタル添え～ 右📷 鮭と枝豆の青じそ風味のさっぱり混ぜご飯	27  左📷 瀬戸内レモン香る! チキン回鍋肉(ホイコーロー) ごろっと枝豆コロッケ 黒胡椒香る! ハムステーキ 大根炊き風生薑昆布煮 白菜漬と水菜の青じそサラダ + 贅沢弁当 右📷 鰯(たけ)のホイル焼き 豆乳クリームグラタン風	28 ★ Special  左📷 さっぱり! チキン竜田おろし煮仕立て 左📷 鰯(たけ)の菜種(なたね)焼き風～玉子入りマスタードソース～ ミートボールトマト煮込み しいたけの旨辛炒め 姫皮竹の子と野沢菜のサラダ + 贅沢弁当 右📷 仙台名物 牛タンの ネギ味噌炒め 山芋添え
31 山菜(331)の日  左📷 甘辛豚と山菜のオイスター炒め 白身魚フライ・昆布ポン酢ジュレ 高野豆腐の麻婆中華あん おまかせの副菜 マカロニサラダ + 贅沢弁当 右📷 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～ 右📷 醤油ごまおかかふりかけご飯				

Premium
14日



ホワイトデー
ホワイトデーは、バレンタインデーのプレゼントにお返しを贈る、日本生まれのイベント。バジルポテマヨソース、チーズフォンデュ風ソースと、メインとサブメインのソースはイベント名にちなんだホワイトカラーで、デザートも濃厚クリームの真っ白ロールケーキです。

★ Special
19日



**オマール海老の
ビスコ風コロッケ**

★ Special
28日



**さっぱり!
チキン竜田おろし煮仕立て**

今月の
フェア
11日



**ビーフ入りハンバーグ・
佐世保レモンステーキ風**

全国津々浦々、定番から珍しいメニューまで、各地の郷土料理やB級グルメを集めました!

今月の
フェア
25日

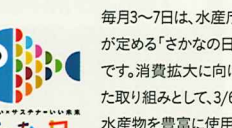


**海老フライ・
マスタードマヨネーズ**

古き良き喫茶店にあるような懐かしのメニューをお弁当に。レトロ気分を満喫♪



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。



毎月3～7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、3/6は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしていません。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・ふりかけの日、ご飯の変更はできません。



クセになる。

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金賞を受賞した
“熱狂”唐揚げを、
ぜひ一度ご賞味ください。

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 税込 600円



期間限定
梅ダレマヨ&ヤンニョム風ピリ辛ダレ
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 税込 700円



唐揚げ南蛮弁当

事業所向け価格
5個 もも2個
むね3個 税込 700円



日替わり弁当に
もう一品！



もも
1個 税込 100円



むね
1個 税込 100円

40%
増量！

「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。