

# 4月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

**プレミアム** 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

**プレミアム** 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                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                     | <div>1</div> <div></div> <div>左◎ ビーフ入りハンバーグ・昆布ポン酢ジュレ<br/>お楽しみの1品<br/>わかめとネギのサクサク醤油炒め<br/>ほうれん草の白和え<br/>春雨ときゅうりの柚子胡椒サラダ</div> <div>右◎ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き<br/>右◎ イタリア産マロン使用のマロンケーキ</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>              | <div>2 さかなの日</div> <div></div> <div>左◎ ツナとチキンのトマトクリーム煮込み<br/>プリプリ海老入り水餃子<br/>豆腐と野菜のさつま揚げ<br/>竹の子とピーマンの生妻昆布和え<br/>鮭とブロッコリーのマヨサラダ</div> <div>右◎ 店主厳選 こだわりの逸品</div> <div>贅沢<br/>弁当</div> <div>※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</div> | <div>3</div> <div></div> <div>左◎ ガツンとジューシーメンチ・ソース<br/>カルシウム豊富 あじの南蛮揚げ<br/>ヤングコーンとチンゲン菜のもろみ醤油炒め<br/>切干大根煮<br/>高菜とこんにゃくのごまサラダ</div> <div>右◎ 牛ハラムの焼肉<br/>右◎ バジルバターライス</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>   | <div>4 韓国グルメフェア</div> <div></div> <div>左◎ 韓国の定番! ハニーマスタードチキン<br/>左◎ スタミナ満点! 牛肉のブルコギ<br/>タク入り! 海鮮チヂミ・ネギソース<br/>韓国風ピリ辛ごまめ<br/>白菜漬のチョレギサラダ仕立て</div> <div>右◎ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ<br/>右◎ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>                       |
| <div>7</div> <div></div> <div>左◎ チキンと旬あさりのアクアパッツァ風<br/>イカ団子と野菜のチリソース<br/>小松菜とコーンのバター醤油炒め<br/>しいたけの旨味香る 若竹煮風<br/>ポテトサラダ</div> <div>右◎ 有頭大海老フライ<br/>〜バジルポテマヨソース〜</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>           | <div>8 Premium お花見</div> <div></div> <div>左◎ ビーフカツ・桃色シーザーソース<br/>左◎ 合鴨と春野菜のショートパスタ〜山椒風味〜<br/>鶏さつま揚げの味噌ナッツだれ<br/>きゅうりと花麴の酢の物<br/>宇治抹茶使用 ふんわり抹茶ロール</div> <div>右◎ 鰯(たら)のトマトソースイタリアン風</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>       | <div>9</div> <div></div> <div>左◎ 粗挽き肉ハンバーグ・BBQソース<br/>鰯(さば)の山菜おろし<br/>彩り野菜のチャプチェ<br/>おまかせの副菜<br/>オクラとこんにゃくのオニオンサラダ</div> <div>右◎ 広島県産牡蠣フライ〜紅芯大根の春色タルタル〜<br/>右◎ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>               | <div>10</div> <div></div> <div>左◎ 海老カツ・春色しば漬タルタル<br/>チキンと粒マスタードのマッシュ里芋おかず<br/>ミートボールトマト煮込み<br/>ひじき煮<br/>店主おすすめの1品</div> <div>右◎ 牛ハラムの生妻焼き〜春仕立て〜<br/>右◎ 豆乳明太クリームのお吸い物</div> <div>贅沢<br/>弁当</div> | <div>11</div> <div></div> <div>左◎ 豚唐揚げと春野菜の瀬戸内塩レモンだれ<br/>白身魚フライ・明太子ソース<br/>花がもんの煮物<br/>わかめのオニオン和え<br/>ブロッコリーのすりおろし野菜サラダ</div> <div>右◎ 仙台名物 牛タン・ネギ味噌炒め 山芋添え<br/>右◎ 春の4色ご飯</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>                                                   |
| <div>14</div> <div></div> <div>左◎ 牛すじ入りユッケジャン風スープ煮<br/>栗かぼちゃコロッケ<br/>黒胡椒香る! ハムステーキ<br/>山芋とひじきの梅ネギ和え<br/>マカロニサラダ</div> <div>右◎ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包<br/>右◎ 蒸し鶏ときゅうりの麻練(マラー)中華ソース</div> <div>贅沢<br/>弁当</div> | <div>15 Special</div> <div></div> <div>左◎ 贅沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜<br/>左◎ 鰯(たら)の黒胡麻豆乳ソース<br/>銚子名物カレーボール<br/>白菜漬の青じそ風味和え<br/>さつま芋とコーンのマヨサラダ</div> <div>右◎ 黒糖ローストポークトリュフソース<br/>右◎ とちおとめ苺とブルーベリーケーキ</div> <div>贅沢<br/>弁当</div> | <div>16</div> <div></div> <div>左◎ キャベツまるっとメンチカツ・ソース<br/>四川風ひき肉とカニカマの麻婆春雨<br/>しっとり里芋入り卵の花<br/>かぶと小松菜のコンソメ煮<br/>花野菜の5種果汁入りおろしサラダ</div> <div>右◎ 幻の希少部位むねろ唐揚げ/ツナアボカド<br/>のタルタルカップリーニ/鮭のバター醤油ご飯</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>    | <div>17</div> <div></div> <div>左◎ チャーシューと揚げなすの甘辛香味だれ<br/>海老イカ海鮮カツ・マスタードマヨ<br/>春キャベツの練り天<br/>刻み昆布ときのこの煮物<br/>切干大根なます</div> <div>右◎ 広島県産牡蠣フライ<br/>〜5種果汁大根おろしソース〜</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>       | <div>18 Premium イースターに<br/>ちなんだ</div> <div></div> <div>左◎ チーズインハンバーグ・てりたまソース<br/>左◎ フライドチキン・塩レモン香るカラフルタルタル<br/>たまご型ニョッキのカレー仕立て<br/>姫皮竹の子と野沢菜の梅風味サラダ<br/>ふんわりまんまる りんご入りプチステーキ</div> <div>右◎ なめらかクリームカニ爪フライ<br/>右◎ トマトカップリーニ</div> <div>贅沢<br/>弁当</div> |
| <div>21</div> <div></div> <div>左◎ バターチキンカレー煮込み<br/>お楽しみの揚げ物<br/>野菜たっぷり揚げ餃子<br/>切干大根煮<br/>ポテトサラダ</div> <div>右◎ 店主厳選 こだわりの逸品</div> <div>贅沢<br/>弁当</div> <div>※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</div>            | <div>22</div> <div></div> <div>左◎ デミグラスソースの煮込みハンバーグ<br/>磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ<br/>大根の和風煮〜もろみ醤油〜<br/>おまかせの副菜<br/>干し豆腐と高菜のナムル</div> <div>右◎ 海老のチリソース煮<br/>右◎ ネギ塩チキンのサクサク醤油漬うどん ※ご飯なし</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>        | <div>23 たんぱく質強化フェア</div> <div></div> <div>左◎ 大分風とり天・オニオンソース<br/>左◎ 鰯(さば)のトマト煮込み風<br/>高野豆腐とそぼろの煮物<br/>かぼちゃと彩りお豆の甘辛和え<br/>ブロッコリーと3種チーズのシーザーサラダ</div> <div>右◎ 黒毛和牛薄切り肉の<br/>おろしステーキ風</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>             | <div>24</div> <div></div> <div>左◎ 甘辛豚と野菜の生妻焼き<br/>絶品! 鰯(あじ)のみりん干しフライ<br/>大豆とごぼうのカレー炒め<br/>ひじき煮<br/>白菜漬とコーンのおかかサラダ</div> <div>右◎ 有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜<br/>右◎ 穴子ちらし寿司</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>  | <div>25 Special</div> <div></div> <div>左◎ 北海道産ホタテのクリームコロッケ<br/>左◎ 合鴨と野菜の柚子胡椒炒め<br/>大阪名物! たこ焼き<br/>豆もやしとこんにゃくのピリ辛ナムル<br/>麦味噌大根入り和風ポテサラ</div> <div>右◎ 仙台名物 牛タン切り落としの<br/>ネギ塩炒め</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>                                               |
| <div>28</div> <div></div> <div>左◎ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え<br/>肉団子のデミグラス煮込み<br/>ちくわ磯辺揚げ<br/>スナッパエンドウとピーマンのオイスター炒め<br/>店主おすすめの1品</div> <div>右◎ 黒毛和牛のすき焼き<br/>右◎ ナッツおかかのふりかけご飯</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>  | <div>29</div> <div></div> <div>左◎ 黒酢の酢鶏〜鶏肉と野菜の黒酢ダレ〜<br/>牛肉入り男爵イモコロッケ<br/>きんぴられんこん<br/>切干大根ときゅうりのごま和え<br/>マカロニサラダ</div> <div>右◎ 桜もち豚のハンバーグ<br/>ゆずおろしソース</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>                                  | <div>30</div> <div></div> <div>左◎ 黒酢の酢鶏〜鶏肉と野菜の黒酢ダレ〜<br/>牛肉入り男爵イモコロッケ<br/>きんぴられんこん<br/>切干大根ときゅうりのごま和え<br/>マカロニサラダ</div> <div>右◎ 桜もち豚のハンバーグ<br/>ゆずおろしソース</div> <div>贅沢<br/>弁当</div>                                        |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |

店休日

Premium  
8日

お花見  
今月は、春らしい華やかなメニューを揃えました。お花見の日のメインは、ピーカツに桜をイメージしたシーザーソースを。サブメインは、合鴨と春野菜とショートパスタを山椒風味に。副菜は、味噌ナッツだれをかけた鶏さつま揚げと、花魁ときゅうりの酢の物です。ロールケーキは宇治抹茶を使用しています。

贅沢  
弁当

Special  
15日

贅沢唐揚げ  
〜4種海鮮お出汁〜

贅沢  
弁当

Special  
25日

合鴨と野菜の  
柚子胡椒炒め

北海道産ホタテの  
クリームコロッケ

贅沢  
弁当

今月の  
フェア  
4日

韓国グルメフェア  
スタミナ満点!  
牛肉のブルコギ

韓国の定番!  
ハニーマスタードチキン

日本でもその独自の美味しさが人気の、お隣の国・韓国。人気メニューをご賞味あれ♪

今月の  
フェア  
23日

たんぱく質強化フェア  
さば  
鰯のトマト煮込み風

大分風とり天・  
オニオンソース

この日のデラックス弁当では、成人が1日に必要な量の1/3を摂取出来ます。  
※18〜64歳男性の推奨量:65gとして

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。

水産庁が定める「さかなの日」に賛同し、消費拡大に向けた取り組みとして、4/2は水産物を豊富に使用しています。

※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。※混ぜご飯の日、ご飯は付きません。※混ぜご飯・ふりかけの日、ご飯の変更はできません。

ご注文・お問合せはショップ長岡まで



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。



旨みがつまったサクサク食感  
さくさく醤油ダレソース

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。

スパイシーで濃厚な  
カレーマヨ

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 税込 600円



期間限定

カレーマヨ&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 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

「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。