

# 管理栄養士が考えた 4月 日替わりメニュー

**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

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

**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、ビーフ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、味噌ナッツだれを使った鶏さつま揚げと、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**

**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

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!」

**+** 贅沢弁当

**今月のフェア 23日**

**たんぱく質強化フェア**  
さば  
鯖のトマト煮込み風

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

**+** 贅沢弁当

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。

**さかなの日**  
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きます。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。

ZEITAKU

zeitaku bentou

# 贅沢弁当

4月

April

ランチをもっと楽しく  
贅沢に。



11日 PREMIUM 春の4色ご飯



24日 PREMIUM 穴子ちらし寿司



8日 鱈のトマトソース イタリアン風

15日 とちおとめ苺とブルーベリーケーキ

24日 有頭大海老フライ ~特製オーロラタルタル添え~

9日 広島県産牡蠣フライ ~紅芯大根の春色タルタル~

11日 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え

15日 黒糖ローストポーク トリュフソース

## 月に2回! 混ぜ麺

電子レンジで温めても美味しくいただけます!



10日 豆乳明太クリームのご飯うどん 牛ハラミの生妻焼き~春仕立て~



22日 ネギ塩チキンのサクサク醤油漬うどん 海老のチリソース煮

※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。

1食からお届け! 1日限定30食 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 ¥30 700円(税込)



日替わり デラックス弁当 550円(税込)

日替わりのおかず5品 カロリー目安750kcal



日替わり ヘルシー弁当 450円(税込)

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

## 4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 旨味熟成若鶏の塩麹焼き イタリア産マロン使用のマロンケーキ 塩麹の働きで柔らかくなり、うま味が凝縮された若鶏を丁寧に焼き上げました。イタリア産のマロンを使用したケーキは、香りと甘さが絶品!	2 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!	3 牛ハラミ 混ぜご飯 牛ハラミの焼肉 バジルバターライス ほどよく脂のついたハラミは焼肉屋さんでも人気メニュー! ご飯はバジルとバターの香りが食欲をそそる混ぜご飯です!	4 広島県産牡蠣 広島産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修 トマトクリーム生バター 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、イタリア産の巨匠・植竹シェフ監修バターを添えました。
7 春爛漫ウイーク 有頭大海老フライ ~バジルポテマヨソース~ 有頭大海老をサクッと揚げ、ポテトサラダとマヨソースと合わせて、まろやかに仕上げたソースをかけた。バジルがアクセント☆	8 鱈のトマトソース イタリアン風 鱈(たら)のホイル焼きをイタリアン風にアレンジ。あさり、魚介のうま味が野菜にも染みてトマトソースがよく合います!	9 広島県産牡蠣 ふりかけ 広島県産牡蠣フライ~紅芯大根の春色タルタル~ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯 広島県産牡蠣フライに、紅芯大根マリのピンク色のタルタルソースをかけました。ご飯は、鮭とごまごま油の香りをプラスしたふりかけ。	10 牛ハラミ 混ぜ麺 牛ハラミの生妻焼き~春仕立て~ 豆乳明太クリームのご飯うどん 焼肉屋さんでも大人気の牛ハラミを生妻焼きにし、春野菜を添えました。豆乳明太クリーム味の本当の讃岐うどんもどうぞ!	11 仙台名物牛タン 混ぜご飯 仙台名物牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え 春の4色ご飯 プレミアムデー! 春をイメージし、そぼろ・玉子・野菜のカラフルな4色ご飯です。牛タンのネギ味噌炒めでご飯も進む☆
14 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 蒸し鶏ときゅうりの麻辣中華ソース 噛んだ瞬間に肉汁溢れる小籠包は絶品! 蒸し鶏ときゅうりは、豆乳(トーチ)や花椒(ホワジャ)の効いたピリ辛味の麻辣中華ソースに。	15 黒糖ローストポーク トリュフソース とちおとめ苺とブルーベリーケーキ 黒糖と黒胡椒で丁寧に焼きあげたローストポークにトリュフソースを。ケーキは苺とブルーベリーの果肉たっぷりです。	16 幻の希少部位むねとろ唐揚げ/ツナアボカドのタルタルカッパリーニ/鮭のバター醤油ご飯 希少部位・むねとろ唐揚げに、ツナアボカドのタルタルソースを添えました。ご飯は、鮭とバターと醤油の黄金コンビの混ぜご飯です。	17 広島県産牡蠣 混ぜご飯 広島県産牡蠣フライ ~5種果汁大根おろしソース~ りんご・なし・すだち・ゆず・だいたい5種果汁入りの大根おろしソースを広島県産牡蠣フライにかけました。やみつきになる美味しさです☆	18 なめらかクリームカニ爪フライ トマトカッパリーニ 紅ズワイガニの爪肉を濃厚ホワイトソースで包み、フライにしました。トマトソースのカッパリーニと一緒に美味しくください!
21 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。 店主が厳選した選りすぐりのおかずをご用意! どんなおかずがくるかお楽しみにしてください。	22 混ぜ麺 海老のチリソース煮 ネギ塩チキンのサクサク醤油漬うどん 本場讃岐の細うどんにフリードドライ製法のサクサク醤油を混ぜ、ネギ塩チキンをのせました。メインは、みんな大好き海老チリです。	23 黒毛和牛 黒毛和牛薄切り肉のおろしステーキ風 黒毛和牛の薄切り肉をステーキにし、りんごなし・すだち・ゆず・だいたいの果汁とおろしを合わせたこだわりのソースをかけました。	24 PREMIUM 混ぜご飯 有頭大海老フライ~特製オーロラタルタル添え~ 穴子ちらし寿司 プレミアムデー! 特別ご飯は穴子のつちらし寿司。特製オーロラタルタルソースの有頭大海老フライと一緒に素敵なランチタイムを!	25 仙台名物牛タン 切り落としのネギ塩炒め ネギと牛タンの相性抜群! 焼肉屋さん定番"ネギ塩牛タン"をお弁当でアレンジ。ご飯泥棒です。
28 黒毛和牛 ぶりかけ 黒毛和牛のすき焼き ナッツおがかのぶりかけご飯 黒毛和牛を関東風の割下ですき焼きにしました。味の染み込んだ具材も魅力的。ご飯は、ナッツとおがかが絶妙にマッチしたぶりかけをかけた。	29 店休日	30 桜もち豚のハンバーグ ゆずおろしソース 国産銘柄豚・桜もち豚を贅沢に使用したハンバーグ。5種果汁が入ったおろしソースにゆずの皮で香りプラス。爽やかな一品に。		

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。



クセになる。

コクとうまみが

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」「サバティニー」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。



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

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 600円 税込



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 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。」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。