

5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 左☐ さっぱり梅風味の豚肉生姜焼き お楽しみの1品 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 里芋とかぼちゃの甘辛マッシュ プロックリーと人参のマヨサラダ 右☐ 海老のチリソース煮 右☐ アップル&ピーチケーキ	2 左☐ 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース さつま芋コロッケ・黒ごま風味 彩り野菜のチャプチェ オクラとこんにゃくの高菜和え 店主おすすめ1品 右☐ 牛ハラムのやみつきスタミナタレ炒め
5	6	7 さかなの日 左☐ 豚肉と海老入り! 海鮮八宝菜 白身魚フライ・チリソース 高野豆腐のカニカマ和風あん 白菜漬のおかか和え ポテトサラダ 右☐ 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め	8 左☐ チキンカツ・粒マスタード入りソース 7品目具材の豆腐ハンバーグ・和風あん 大豆とパプリカのべべロンチーノ風 切干大根煮 キャベツとコーンの5種果汁おろしサラダ 右☐ 黒毛和牛のすき焼き	9 ふりかけ 左☐ 鶏肉となすのジューストマトカレー ごろっと枝豆コロッケ きんぴられんこん おまかせの副菜 食物繊維豊富! ひじきのシーザーサラダ 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
12	13 母の日 左☐ 牛ハラミカツ・和風あん 合鴨とすりおろし野菜ドレッシングのデリ風おかず ミートボールトマトバジルソース 花野菜と広島島のしほ漬サラダ クランベリーとチョコチップのケーキ・オ・ショコラ 右☐ 鱈(たら)のソテー ネギマヨサクサク醤油	14 混ぜご飯 左☐ 鶏肉と野菜のヤンニョム炒め 完熟トマトのバリッとピザロール 銚子名物カレーボール 切干大根のごま和え ポテトサラダ 右☐ 黒糖ローストポークトリュフソース&青菜と漬物の梅菜和え/生薬と昆布佃煮の混ぜご飯	15 おとなさまランチフェア 左☐ 食欲そそる! BBQソースでミニハンバーグ 大人も大好き! 骨なしフライドチキン アンチョビポテト 小松菜とパプリカのバターソテー 白菜漬とわかめのボン酢ジュレ和え 右☐ なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカップペリーニ	16 混ぜご飯 左☐ 豚しゃぶの5種果汁おろしダレ お楽しみの揚げ物 京風卵の花〜おからと野菜煮〜 ひじき煮 春雨のマヨサラダ 右☐ 幻の希少部位もねとろ唐揚げ&穴子ときゅうりの酢の物/彩り4色ごはん
19	20 混ぜご飯 左☐ ガツンとジューシーメンチ・もろみ醤油 シーフードの柚子胡椒チャプチェ 大豆とナッツの中華風五目炒め煮 紅芯大根とかぶのマリネ マカロニサラダ 右☐ 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレがけ 右☐ 汁なし肉もそ坦々の讃岐うどん ※ご飯なし	21 ★ Special 左☐ 黒トリュフ香る唐揚げ アブラカレイのちゃんちゃん風味噌ダレ 肉さつま揚げ・和風あん 小松菜の豆乳煮 ぎざま芋と枝豆の和風サラダ 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	22 混ぜご飯 左☐ 牛肉と真っ赤なトマトのデミグラス煮込み 帆立風味フライ・カレーソース 高野豆腐と花魁の煮物 おまかせの副菜 切昆布とこんにゃくのサラダ 右☐ 桜雪もも豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 右☐ 鮭のバター醤油ご飯	23 みやざきマンゴーの日 左☐ 宮崎郷土料理チキン南蛮風・表味噌タルタル 左 ☐ とろたまハンバーグ・すきやき風ダレ ツナときゅうりの冷や汁風 白菜漬とコーンの梅風味サラダ 'マンゴーの王様'アルフォンソマンゴーのロールケーキ 右☐ 有頭大海老フライ 〜粒マスタード入りソース〜
26 ふりかけ 左☐ 中華風豚チリ彩り炒め〜玉子野菜入り〜 磯の香広がる裏切らない旨さ白身魚フライ 花かんもの煮物 枝豆とひじきの山椒ネギ和え ポテトサラダ 右☐ 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/ナッツおかかのふりかけご飯	27 瀬戸内フェア 左☐ 瀬戸内塩レモンマヨでプリッと海老カツ 神戸ばっかけ風! 牛すじとこんにゃく煮込み お出汁でいただく〜明石焼き風たこ焼き〜 瀬戸むらさき(広島県産)使用 きゅうりの赤しそ風味 岡山郷土料理'柚子味噌'風味さつまいもサラダ 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	28 混ぜご飯 左☐ ビーフ入りハンバーグ・5種果汁のおろしソース たらとスモークチーズの練り天・トマトソース タコ入り! 海鮮チヂミ きのこと切干ののろみ炒め 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/明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし	29 肉の日 左☐ 黒酢の酢豚 台湾風鶏の香味ネギソース〜ピリ辛野菜添え〜 大根の和風そぼろあん ひじき煮 マカロニサラダ 右☐ 広島県産牡蠣フライ〜マスタードマヨソース〜 右☐ 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯	30 ★ Special 左☐ 鳥取県境港産紅ズワイカニクリームコロッケ 合鴨と野菜のスタミナ春雨炒め 野菜たっぷり揚げ餃子 豆もやしときゅうりの青じそ風味 昆布と生薬のサラダ 右☐ 牛ハラムの生姜焼き



みやざきマンゴーの日

「マンゴー食べてにっこり」の語呂合わせで名づけられた25日の記念日にちなみ、宮崎の郷土料理「チキン南蛮」と「冷や汁」をイメージしたメニューにしました。サブメインのハンバーグは、マンゴーと似たオレンジ色の卵黄ソース入りです。梅風味サラダと、アルフォンソマンゴー(インド産)を使用したロールケーキもどうぞ。



アブラカレイのちゃんちゃん風味噌ダレ

黒トリュフ香る唐揚げ



鳥取県境港産紅ズワイカニクリームコロッケ

合鴨と野菜のスタミナ春雨炒め



食欲そそる! BBQソースでミニハンバーグ

大人だって「おこさまランチ」を食べたい! 子供の頃のワクワクをもう一度☆



瀬戸内塩レモンマヨでプリッと海老カツ

瀬戸内海を囲む、各地域の美味しい料理を集めました♪「ばっかけ」は神戸のご当地グルメです。



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。



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、5/7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・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



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」「サパティニー」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。



唐揚げ弁当

事業所向け価格
5個 もも2個 600円
むね3個 税込

期間限定

甘辛マヨ&柚子胡椒ダレ
唐揚げスペシャル弁当

事業所向け価格
5個 もも2個 700円
むね3個 税込

唐揚げ南蛮弁当

事業所向け価格
5個 もも2個 700円
むね3個 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。