

5

管理栄養士が考えた

5月日替わりメニュー

Premium
賀沢
弁当
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プレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※賀沢弁当のみ

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
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

5

6

店休日

店休日



左回 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
ブロッコリーと人参のマヨサラダ

+ 賀沢
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 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
彩り野菜のチャブチエ
オクラとこんにゃくの高菜和え
店主おすすめの1品

+ 賀沢
弁当
右回 牛ハラミのやみつきスタミナタレ炒め



左回 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
ボテサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 仙台名物 牛タン
切り落としのネギ塩炒め



左回 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
大豆とパプリカのペペロンチーノ風
切干大根煮
キャベツとコーンの5種果汁おろしサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 黒毛和牛のすき焼き



左回 鶏肉となすのジューシートマトカレー
ごろっと枝豆コロッケ
きんぴらんこん
おまかせの副菜
食物繊維豊富! ひじきのシーザーサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～
右回 醤油ごまおかかふりかけご飯

12



左回 香味野菜が決め手 ジューシー油淋鶏(ユーリンチー)
肉団子と春雨の中華煮込み
たこと紅生姜の揚げ天
ヤングコーンとビーマンのサクサク醤油炒め
マカラニサラダ

+ 賀沢
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。

13



左回 牛ハラミカツ・和風あん
左回 合鴨さしぐれ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
花野菜と広島菜のしづく漬サラダ
クランベリーとチョコチップのケーク・オ・ショコラ

+ 賀沢
弁当
右回 鰯(たら)のソテー
ネギマヨサクサク醤油

14



左回 鶏肉と野菜のヤンニョム炒め
完熟トマトのパリッとピザロール
銚子名物カレーボール
切干大根のごまあえ
ボテサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 黒糖ローストポークリュウソース&青菜と湯葉の梅紫蘇和え
生姜と昆布佃煮の混ぜご飯



左回 食欲そそる! BBQソースでミニハンバーグ
左回 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
白菜漬とわかめのポン酢ジュレ和え

+ 賀沢
弁当
右回 なめらかクリームのカニ爪フライ
トマトカッペリーニ

16



左回 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

+ 賀沢
弁当
右回 幻の希少部位むねとろ唐揚げ&穴子
ときゅうりの酢の物/彩り4色ごはん

19



左回 照り焼きチキン風
ネギ塩ダレで味わう海老イカ海鮮メンチ
ちくわ磯辺揚げ
切干大根煮
キャベツとヤングコーンの青じそ風味サラダ

+ 賀沢
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。

20



左回 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ブチエ
大豆とナツの中華風五目炒め煮
紅芯大根とかぶのマリネ
マカラニサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレ
右回 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん ※ご飯なし

21



左回 黒トリュフ香る唐揚げ
左回 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
さつま芋と枝豆の和風サラダ

+ 賀沢
弁当
右回 広島県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バスク



左回 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
高野豆腐と花麸の煮物
おまかせの副菜
切昆布とこんにゃくのサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 桜雪も豚のハンバーグ・ゆずおろしソース
右回 鮭のバター醤油ご飯

23



左回 宮崎郷土料理チキン南蛮風・麦味噌タルタルソース
左回 とろたまハンバーグ・すきやき風ダレ
ソタ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

+ 賀沢
弁当
右回 有頭大海老フライ
～粒マスタード入りソース～

26



左回 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
花がんもの煮物
枝豆とひじきの山椒ネギ和え
ボテサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 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/ナツツおかかのふりかけご飯

27



左回 瀬戸内塩レモンマヨでプリっと海老カツ
左回 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～
瀬戸内らしさ(広島菜漬)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

+ 賀沢
弁当
右回 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
右回 イタリア産マロン使用のマロンケーキ

28



左回 ビーフ入りハンバーグ・5種果汁のおろしソース
たらとスマートチーズの練り天・トマトソース
タコ入り! 海鮮チヂミ
きのこと切干のものも炒め
店主おすすめの1品

+ 賀沢
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/明太高菜の冷やし讃岐うどん ※ご飯なし



左回 黒酢の酢豚
台湾風蒸し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
マカラニサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 広島県産牡蠣フライ～マスタードマヨソース～
右回 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯

30



左回 鳥取県境港産紅ズワイカニクリームコロッケ
左回 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
昆布と生姜のサラダ

+ 賀沢
弁当
右回 牛ハラミの生姜焼き

Premium
23日



みやざきマンゴーの日にちなんで

「マンゴー食べにっこり」の語呂合わせで名づけられた25日の記念日にちなんで
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。

Special
21日

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

Special
30日

合鴨と野菜の
スタミナ春雨炒め

鳥取県境港産

紅ズワイカニクリームコロッケ

Premium
15日

おとなさまランチフェア
大人も大好き!
骨なしフライドチキン食欲そそる!
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☆

今月の
フェア
瀬戸内フェア
27日

神戸ばっかけ風!
牛すじとこんにゃく煮込み瀬戸内塩レモンマヨで
プリっと海老カツ

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。

ZEITAKU
ぜいたくべんとう
贅沢弁当

4月 April

月に2回！混ぜ麺 / 電子レンジで温めても美味しいだけです！

11日 春の4色ご飯

10日 豆乳明太クリームの讃岐うどん 牛ハラミの生姜焼き～春仕立て～

22日 ネギ塩チキンのサクサク醤油讃岐うどん 海老のチリソース煮

※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。

11日 PREMIUM 春の4色ご飯

8H 穴子ちらし寿司

24H たら鰯のトマトソース イタリアン風

15H とちおとめ苺とブルーベリーケーキ

24H 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 PREMIUM 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え

15H 黒糖ローストポーク トリュフソース

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

700円(税込)

※画像はイメージです。お弁当の内容は日替わりです。

日替わり デラックス弁当

550円(税込)

ご飯大盛 ¥30

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)

ご飯大盛 ¥30

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

ランチをもっと楽しく
贅沢に。

日替わり贅沢弁当

●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

4月の逸品

| 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 | 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！ | 牛ハラミ 混ぜご飯 | 牛ハラミの焼肉 バジルバターライス ほどよく脂がのっ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！ |
| 2 | 店主厳選 | | | |
| 3 | | | | 広島県産 牡蠣 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 椎竹シェフ監修蟹トマトクリーミ生パスタ 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・椎竹シェフ監修バタを添えました。 |
| 4 | | | | |
| 7 | 有頭大海老フライ～バジルボテマヨソース～ | たら鰯のトマトソース イタリアン風 たらのホイル焼きをイタリアン風にアレンジ。あたり、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！ | 牛ハラミ 混ぜご飯 | 牛ハラミの生姜焼き～春仕立て～ 豆乳明太クリームの讃岐うどん ※ご飯なし 焼肉屋さんでも大人気の牛ハラミを生姜焼きに、春野菜を添えました。豆乳明太クリーミ味の本場讃岐のうどんもどうぞ！ |
| 8 | | | | |
| 9 | 広島県産 牡蠣 広島県産牡蠣フライ～紅芯大根の春色タルタル～ごま油香る鮎とごまのふりかけご飯 | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え 春の4色ご飯 | 牛ハラミ 混ぜご飯 | 牛ハラミの生姜焼き～春仕立て～ 豆乳明太クリームの讃岐うどん ※ご飯なし 焼肉屋さんでも大人気の牛ハラミを生姜焼きに、春野菜を添えました。豆乳明太クリーミ味の本場讃岐のうどんもどうぞ！ | 仙台名物 牛タンのネギ味噌炒め 山芋添え 春の4色ご飯 |
| 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 | 黒糖ローストポークリュウソース とちおとめ苺とブルーベリーケーキ | 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ペリーニ／鮭のバター醤油ご飯 | なめらかクリームカニ爪フライ トマトカッペリーニ 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ペリーニと一緒に楽しめます♪ |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 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。 店主が厳選した逸品をお届け！どんなおかずがくるか楽しみにしてください。 | 海老のチリソース煮 ネギ塩チキンのサクサク醤油讃岐うどん ※ご飯なし | 黒毛和牛薄切り肉の おろしステーキ風 | 広島県産 牡蠣 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・だいだいの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♪ |
| 22 | | | | |
| 23 | | | | |
| 24 | | | | |
| 28 | 黒毛和牛 | 黒毛和牛のすき焼き ナツツおかかのふりかけご飯 | 黒毛和牛のすき焼き ナツツおかかのふりかけご飯 | 仙台名物 牛タン 切り落としのネギ塩炒め |
| 29 | 店休日 | | | |
| 30 | 黒毛和牛 | 桜雪もち豚のハンバーグ ゆずおろしソース | 国産 桜雪もち豚 | |
| | | | | |

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とい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、別で温めなおすとい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。

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
**5年連続
金賞受賞**

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

期間限定

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**

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**

2025
5

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