

6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なメニュー。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
2 左📷 サクッとスティックチキン イカ団子と根菜の中華あん 大豆の甘辛胡麻和え 大根のコンソメ煮 キャベツの昆布ボン酢ジュレサラダ 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。	3 左📷 鶏肉となすの生姜炒め ごま油香る! 塩じゃがコロケ 肉さつま揚げ・チリマヨネーズ 切干大根煮 店主おすすめ1品 右📷 黒毛和牛のすき焼き 右📷 ナツおほかかのふりかけご飯	4 左📷 チーズインハンバーグデミソース 左📷 ふりっとなミニエビフライ・フジリでナポリタン風 中華街＝南京町にかけて「南風」天ぷら シーフードのカラフルサラダ 馬車道想ふ・あいすくりん風カスタードロール 右📷 仙台名物 牛タン ネギポン酢ジュレがけ	5 左📷 さっぱり瀬戸内塩レモンと豚肉のネギ塩炒め 海老イカ海鮮カツ・ソース ひじきと小松菜のバターソテー きんぴられんこん ポテトサラダ 右📷 広島県産牡蠣フライ ～5種果汁大根おろしソース～	6 左📷 唐揚げとじゃがいもの香ばしおかか和え サーモンフライ・タルタルソース 銚子名物カレーボール 切昆布と春雨の煮物 花野菜のドレッシングサラダ 右📷 海老のチリソース煮 右📷 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯
9 左📷 粗挽き肉ハンバーグ・オニオンソース さつま芋コロケ・黒ごま風味 大豆とインゲンの柚子胡椒炒め ひじき煮 マカロニサラダ 右📷 牛ハラムの生姜焼き	10 左📷 ビリッと山椒風味の揚げ鶏 肉団子とこんにゃくのどて煮風 かぼちゃの甘辛マッシュ おまかせの副菜 キャベツとコーンのコールスローサラダ 右📷 有頭大海老フライ～粒マスタード入りソース～ 右📷 カラフル混ぜ寿司 穴子のせ	11 左📷 ビーフ入りメンチカツ・さっぱり梅ダレ 左📷 ビタミンB豊富! 合鴨の香味ネギ和え 京風卵の花～おからと野菜煮～ 広島県産 切干ときゅうりの赤しそ漬和え 白菜漬ののり醤油サラダ 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	12 左📷 豚肉と野菜のトマト酢豚 お楽しみの1品 ちくわ磯辺揚げ 竹の子と高菜の中華炒め わかめとオクラの5種果汁おろしサラダ 右📷 醬(たら)のムニエル～特製タルタル～ 右📷 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん ※ご飯なし	13 左📷 贅沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～ 左📷 春雨入り! ビリ辛黒酢麻婆なす 大阪名物! たこ焼き 小松菜の玉子あん 紅芯大根とサラダこんにゃくのオニオンドレッシング 右📷 黒毛和牛薄切り肉の おろしステーキ風
16 左📷 海老カツ・オーロラソース バターチキンカレー煮込み サクッとれんこん天ぷら 大根の含め煮 ポテトサラダ 右📷 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁餃	17 左📷 がっつり! 牛カツ 左📷 鰯(あじ)竜田～なめろう味噌仕立て～ 枝豆と小松菜のアンチョビソテー 麦味噌漬ときゅうりのバリバリサラダ ほろにが珈琲あんのまんなん大福 右📷 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 右📷 ツナアボカドのタルタルカッペリーニ	18 左📷 ごろっと鶏肉・油淋鶏(ユリチー)ソース 栗かぼちゃコロケ 肉団子の豆乳煮 ごぼうとひじきのピリ辛きんぴら キャベツと人参の和風サラダ 右📷 牛ハラムの焼肉 右📷 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯	19 左📷 さっぱり大葉入りつみれ・照焼きソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬 野菜たっぷり揚げ餃子 切干大根煮 里芋入り3種チーズのシーザーポテトサラダ 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。	20 左📷 ビーフ入りハンバーグ・BBQソース 鶏竜田と彩り野菜のおろしダレ ピーマンのオイスター炒め おまかせの副菜 マカロニサラダ 右📷 広島県産牡蠣のクリームコロケ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ/ツナカレー混ぜご飯
23 左📷 牛すじ入りユッケジャン風スープ煮 白身魚フライ・ソース たこと紅生姜の揚げ天 ひじき煮 ポテトサラダ 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	24 左📷 オマール海老のビスコ風コロケ 豚肉と野菜の柚子胡椒チャプチェ 竹の子の生姜昆布煮 ほうれん草の白和え 店主おすすめ1品 右📷 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め 右📷 豆乳明太クリームのかき揚げうどん ※ご飯なし	25 左📷 鮪(まぐろ)のコロコロ竜田 左📷 合鴨とニョッキの塩バターソテー 花かんもの煮物 さつま芋とかぼちゃのマスタード和え カリフラワーときゅうりの和風サラダ 右📷 広島県産牡蠣フライ ～瀬戸内レモンマヨがけ～	26 左📷 デミグラスソースの煮込みハンバーグ 牛肉入りホクホクじゃがいものコロケ 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 切干とチンゲン菜の焼肉タレ炒め オクラのネバネバサラダ 右📷 なめらかクリームのかき揚げトマトカッペリーニ 右📷 鮭入り! 湯葉としそのさっぱり混ぜご飯	27 左📷 エスニック風チキン・レモンチリソース 左📷 豚肉と野菜の台湾ルーロン風炒め 韓国の定番! タコ入りチヂミ さつま芋とお豆のカレーマヨ和え あざり入りやまウンセン(タイ春雨サラダ)風 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
30 左📷 蒸し鶏の黒胡椒棒鶏(バンバンジー) お楽しみの揚げ物 ミートボールトマト煮込み わかめとネギのサクサク醤油炒め マカロニサラダ 右📷 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～ 右📷 醤油ごまおほかかふりかけご飯				

Premium 4日

横浜・長崎開港記念日にちなんで
6月2日の開港記念日にちなみ、長崎名物「トルコライス」風に、チーズ入りハンバーグやエビフライ、ナポリタン風パスタを盛り合わせたので、満足感たっぷり! かぼちゃの天ぷらとシーフードサラダに加えて、デザートは「あいすくりん」風のロールケーキです♪

★ Special 13日

春雨入り! ビリ辛黒酢麻婆なす

贅沢唐揚げ ～4種海鮮お出汁～

★ Special 25日

合鴨とニョッキの塩バターソテー

鮪のコロコロ竜田

今月のフェア 11日

入梅フェア
ビタミンB豊富!
合鴨の香味ネギ和え

ビーフ入りメンチカツ・さっぱり梅ダレ

梅雨の季節。疲れにくい体作りにぴったりの合鴨などの食材を取り入れて、元気に過ごしましょう♪

今月のフェア 27日

アジアングルメフェア
豚肉と野菜の台湾ルーロン風炒め

エスニック風チキン・レモンチリソース

台湾・韓国・インド・タイ...個性豊かなアジアの人気グルメ各種を、ぎゅぎゅっと詰め込みました!

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、6/6は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※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。

※画像はイメージです。



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」「サバティエニ」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。



旨味たっぷり濃厚
明太子マヨ

日本唐揚げ協会主催
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

2025
6

その旨さに、熱狂する。

からあげグランプリで5年連続金賞受賞した
“熱狂”唐揚げを、ぜひ一度ご賞味ください。

上品な味わいの
ハニーマスタードソース

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

明太子マヨ&ハニーマスタードソース
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。