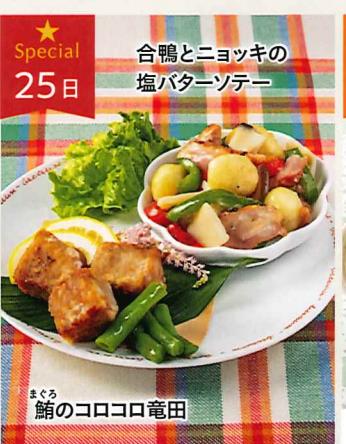


管理栄養士が考えた 6月 日替わりメニュー



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 左回 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 キャベツの昆布ポン酢ジュレサラダ + 贅沢弁当 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。	3 左回 鶏肉となすの生姜炒め ごま油香る! 塩じやがコロッケ 肉さつま揚げ・チマヨネーズ 切干大根煮 店主おすすめの1品 + 贅沢弁当 右回 黒毛和牛のすき焼き 右回 ナツツおかかのふりかけご飯	4 Premium 横浜・長崎開港記念日にちなんで 長崎トリコライス風 左回 チーズインハンバーグデミソース 左回 ぶりとミニエビフライ・フジリでナボリタン風 中華街=南京町にかけて“南瓜”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} + 贅沢弁当 右回 仙台名物 牛タンの ネギポン酢ジュレがけ	5 瀬戸内レモン 左回 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 + 贅沢弁当 右回 広島県産牡蠣フライ ～5種果汁大根おろしソース～	6 混ぜご飯 左回 唐揚げとじゃがいもの香ばしかか和え サーモンフライ・タルタルソース 銚子名物カレーボール 切干大根と春雨の煮物 花野菜のドレッシングサラダ + 贅沢弁当 右回 海老のチリソース煮 右回 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯
9 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 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 + 贅沢弁当 右回 牛ハラミの生姜焼き	10 混ぜご飯 左回 ピリッと山椒風味の揚げ鶏 肉団子とこんにゃくの煮風 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ラダ + Premium 贅沢弁当 右回 有頭大海老フライ～粒マスタード入りソース～ 右回 カラフル混ぜ寿司 穴子のせ	11 入梅フェア 左回 ビーフ入りメンチカツ・さっぱり梅ダレ 左回 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～ 広島菜入り 切干ときゅうりの赤しそ漬和え 白菜漬のもろみ醤油サラダ + 贅沢弁当 右回 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包 右回 蒸し鶏ときゅうりの麻辣(マーラ)中華ソース	12 混ぜ麺 左回 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 + 贅沢弁当 右回 鮯(たら)のムニエル～特製タルタル～ 右回 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん※ご飯なし	13 ★ Special ホタテマグロ・昆布カツオ出汁 左回 贅沢唐揚げ～4種海鮮お出汁～ 左回 春雨入り! ピリ辛黒酢麻婆なす 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 + 贅沢弁当 右回 黒毛和牛薄切り肉の おろしステーキ風
16 左回 海老カツ・オーロラソース バーチキンカレー煮込み サクッとれんこん天ぶら 大根の含め煮 ポテトサラダ + 贅沢弁当 右回 桜雪もち豚のハンバーグ お出汁餃	17 Premium 父の日にちなんで 左回 がつり! 牛カツ 左回 鰯(あい)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パエリアサラダ ほろにが珈琲あんのまんなん大福 + 贅沢弁当 右回 幻の希少部位むねとろ唐揚げ 右回 ツナアボカドのタルタルカッペリーニ	18 ふりかけ 左回 ごろっと鶏肉・油淋鶏(ユーリンチー)ソース 栗かぼちゃコロッケ 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サラダ + 贅沢弁当 右回 牛ハラミの焼肉 右回 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯	19 左回 さっぱり大葉入りつみれ・照焼きソース カルシウム豊富 あじの南蛮漬け 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 + 贅沢弁当 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 混ぜご飯 左回 ビーフ入りハンバーグ・BBQソース 鰯竜田と彩り野菜のおろしダレ ビ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 + 贅沢弁当 右回 広島県産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ/ツナカレ混ぜご飯
23 左回 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 + 贅沢弁当 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的マロンケーキ	24 混ぜ麺 左回 オマール海老のビスク風コロッケ 豚肉と野菜の柚子胡椒チャブチエ 竹の子の生姜昆布煮 ほうれん草の白和え 店主おすすめの1品 + 贅沢弁当 右回 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め 右回 豆乳明太クリームの讃岐うどん※ご飯なし	25 ★ Special 左回 鮯(まぐろ)のコロコロ竜田 左回 合鴨とニョッキの塩バターソテー ^{ソテー} 花がんもの煮物 さつま芋とかぼちゃのマスター ^{ソテー} 和え カリフラワーときゅうりの和風サラダ + 贅沢弁当 右回 広島県産牡蠣フライ ～瀬戸内レモンマヨがけ～	26 混ぜご飯 左回 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ッケ 新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ 切干とチングン菜の焼肉タレ炒め オクラのナバナバサラダ + Premium 贅沢弁当 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 右回 鮭入り! 湯葉とそのさっぱり混ぜご飯	27 アジアングルメフェア 左回 エスニック風チキン・レモンチリソース 左回 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 あさり入りヤムウンセン(タイ春雨サラダ)風 + 贅沢弁当 右回 黒糖ローストポークトリュフソース 右回 とちおとめ苺とブルーベリーケーキ
30 ふりかけ 左回 蒸し鶏の黒胡麻棒棒鶏(パンパンジー) 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 + 贅沢弁当 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				



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、水産部が定める“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。

ZEITAKU
ぜいたくべんとう
贅沢弁当

6月 June

月に2回！混ぜ麺 / 電子レンジで温めても美味しいだけます！

10日 PREMIUM カラフル混ぜ寿司 穴子のせ

12日 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん 鮭(たら)のムニエル～特製タルタル～

14日 豆乳明太クリームの讃岐うどん 仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め

16日 有頭大海老フライ～粒マスタード入りソース～

17日 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

24日 仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレがけ

26日 PREMIUM 鮭入り！湯葉としそのさっぱり混ぜご飯

※混ぜ麺の日は、ご飯は付きません。

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 金芽米

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)
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



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

6月の逸品

月	火	水	木	金
2 店主厳選	3 黒毛和牛 ふりかけ	4 仙台名物 牛タン	5 広島県産 牡蠣	6 海老のチリソース煮 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯
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。 店主がその日おすすめのおかずを選んでお届け！何が入っているかは、開けてからのお楽しみです♪	黒毛和牛のすき焼き ナツオカカのふりかけご飯 黒毛和牛を下すき焼きに。味が染みた具材も魅力！ご飯はナツオカカ入りふりかけで香ばしく仕上げました。	仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレがけ 仙台名物 牛タン塩炒めに、さっぱりネギ昆布ポン酢ジュレをかけました☆	広島県産 牡蠣フライ ～5種果汁大根おろしソース～ 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。さっぱり風味でおみつきになるおいしさ♪	甘辛チリソースが決め手の海老チリと混ぜご飯のセットに！混ぜご飯は焼きさば、梅、ごまが絶妙にマッチ！
9 牛ハラミ	10 PREMIUM 混ぜご飯	11 たら 鮭のムニエル～特製タルタル～	12 混ぜ麺	13 黒毛和牛
牛ハラミの生姜焼き 焼肉屋さんでも大人気の牛ハラミを、生姜焼きに！ご飯に合うこと間違いなし！	有頭大海老フライ～粒マスタード入りソース～ カラフル混ぜ寿司 穴子のせ プレミアムデー！穴子の混ぜ寿司と、有頭大海老フライに粒マスタードソース。特別感たっぷりのごちそうです！	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 噛むと汁あふれる小籠包が絶品！蒸し鶏ときゅうりは、ピリ辛味の麻辣中華冷菜に仕上げました。	たら 鮭のムニエル～特製タルタル～ 汁なし肉みそ坦々の讃岐うどん ※ご飯なし 讃岐うどんに肉みそ豆鼓(たら)・花椒ホワジャオを加え坦々味に。メインは鶏をレモンとバターでムニエルにしました。	黒毛和牛薄切り肉の おろしステーキ風 黒毛和牛のステーキに、5種果汁とおろしを合わせたさっぱりソースをかけました。香り豊かな味わいです。
16 国産 桜雪もち豚	17 希少部位	18 牛ハラミの焼肉 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯 希少部位「むねとろ」唐揚げに、ツナアボカドを濃厚タルタルで和えたカッペリーニを添えました。	19 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。 店主のこだわりが詰まった日替わりのおかず。今日はどんな味と出会えるか、ワクワクしながらどうぞ！	20 広島県産 牡蠣 混ぜご飯
桜雪もち豚のハンバーグ お出汁餡 国産銘柄豚・桜雪もち豚を贅沢に使用したハンバーグ。昆布・かつお・さば・にぼしで作ったお出汁の餡をかけました。	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 希少部位「むねとろ」唐揚げに、ツナアボカドを濃厚タルタルで和えたカッペリーニを添えました。	牛ハラミの焼肉 ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯 鮭とごまにごま油をプラスしたふりかけご飯。メインはタレ煮牛ハラミを香ばしくジューシーに焼き上げました。	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。 店主のこだわりが詰まった日替わりのおかず。今日はどんな味と出会えるか、ワクワクしながらどうぞ！	広島県産 牡蠣のクリームコロッケ/椎竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ/ツナカレー混ぜご飯 「海のミルク」牡蠣をクリームコロッケに椎竹シェフ監修パスタを添え。ご飯はツナカレー混ぜご飯です。
23 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	24 仙台名物 牛タン 混ぜ麺	25 広島県産 牡蠣 ～瀬戸内レモンマヨがけ～	26 PREMIUM 混ぜご飯	27 黒糖ローストポークリュウソース ど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。ケークはいちごブルーベリーの果肉たっぷりです。
塩麹で柔らかく焼き上げた若鶏と、香り豊かなイタリア産の栗を使用したケーキをどうぞ。	仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め 豆乳明太クリームの讃岐うどん ※ご飯なし 焼肉屋さんの定番・ネギ塩牛タンをお弁当風に！豆乳明太クリーム味の讃岐うどんと一緒にどうぞ。	広島県産 牡蠣フライ ～瀬戸内レモンマヨがけ～ 広島県産 牡蠣を瀬戸内産レモンを使用したレモンマヨダレをかけて、爽やかに仕上げました。	なめらかクリームのカニ爪フライ トマトカッペリーニ 鮭入り！湯葉としそのさっぱり混ぜご飯 プレミアムデー！鮭・湯葉・しそのさっぱりご飯と、紅ズワイガニの濃厚コロッケが絶品です！	
30 有頭大海老フライ～柚子胡椒マヨソース～ 醤油ごまおかかふりかけご飯 香ばしいごまとおかかに醤油ダレを絡めたふりかけご飯と、有頭大海老フライにゆず胡椒マヨを添えたごちそうです。				

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。



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

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

期間限定

明太子マヨ&ハニーマスタードソース

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

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-nekkysuru.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。