

4月～6月

魚弁当

さかなべんとう

今日のごはんは、
魚にしようかな



新

① サワラの西京焼き弁当

サワラを自家配合の味噌たれに1日しっかりと漬け込み、仕上げました。

② マスの塩焼き弁当

一晩熟成してから焼くことで、柔らかい塩味と旨味を引き立たせました。



③ イワシの梅煮弁当

国産のマイワシに梅おほかたダレを合わせました。ほんのり香る紀州産の梅の風味がマイワシと良く合います。

④ ぶりのみぞれ煮弁当

国内で水揚げされた天然ぶり使用。柔らかく仕上げるために薄く衣をつけて揚げた後、大根おろしを加えてさっぱりとしたおいしさに仕上げました。

⑤ さばの味噌煮弁当

脂ののったノルウェー産のさばを使用し、国産大豆味噌をベースに味付けをして、骨まで柔らかく煮込みました。

おかずのみ **700**円(税込)

ご飯追加
+150円(税込)

副菜は「日替わりお弁当」と同じメニューになります。

※盛り付けはイメージになります。

※お弁当容器は電子レンジに対応しています。温めてお召し上がりください。