

10月～12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 秋刀魚の煮付け弁当

脂ののったふっくらとした秋刀魚を、煮付けにしました。骨まで食べられます。

おかずのみ
700円

ご飯追加
+150円(税込)

② マスの塩焼き弁当

一度焼成してから焼くことで、柔らかい塩味と旨味を引き立てました。

おかずのみ 700円

ご飯追加
+150円(税込)

③ 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。

おかずのみ 700円

ご飯追加
+150円(税込)

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。柔らかく仕上げるとともに旨味をつけて揚げた後、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。

おかずのみ 700円

ご飯追加
+150円(税込)

⑤ さばの味噌煮弁当

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

おかずのみ 700円

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。