

今日のごはんは、魚にしようかな

10月～12月

魚弁当

さかなべんとう

新



❶さんまの煮つけ弁当

脂ののったふっくらとしたさんまを、煮つけにしました。骨まで食べられます。

おかずのみ 700円

ご飯追加 +150円(税込)



❷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てました。

おかずのみ 700円

ご飯追加 +150円(税込)



❸ 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)



❹ 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。

おかずのみ 700円

ご飯追加 +150円(税込)



❺ 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

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。