



# 受注弁当一覧

## ①幕の内弁当



直火で焼き上げた大きな紅鮭をメインにした和風幕の内弁当。副菜には旬の食材であるあさりを使用。根菜を中心にゴロッとした大き目の煮物を盛り付けました。煮物だけでなく、揚げ物、炒め物など多品目のおかずが楽しめます。

税込 550 円

## ②かしわ飯弁当



4月に限定販売したところ好評だったため再発売します  
鶏だしで炊いたご飯の上に鶏そぼろ、錦糸卵、刻み海苔をトッピング  
おかずには鶏つくね、焼売、煮物、さつま芋の甘露煮、辛子高菜を盛り付けました。

税込 498 円

## ③からあげ弁当



ゴロッとした大きなからあげは醤油と塩にんにくの2種類の味を2個ずつ盛り付けました。副菜には小松菜、人参、もやしのナムルを添えました。

税込 460 円

## ④豚生姜焼弁当



やわらかく脂のうまみがある豚バラ肉を使用した生姜焼弁当です。タレは生のすりおろし生姜を使用することで生姜の風味を引き立たせ、オニオンソテーを加え甘味・コクをきかせました。生姜の風味、醤油のうまみ、適度な甘味でご飯がすすむ味わいです。

税込 498 円

## ⑤助六寿司



太巻といなりのベーシックな組み合わせです。多くの方に安心して召しあがっていただけるよう、アレルギー・添加物の削減を進めるべく、原材料・調味料の見直しをしました。

税込 399 円

## ⑥おにぎりランチ



定番の「シーチキンマヨネーズ」と「さけ」のおにぎりに、ベーシックなおかず（コロッケ・ウインナー・チキンボール・唐揚げ・肉シューマイ・玉子焼・沢庵）を添えた、手軽に食べられるセットメニューです

税込 360 円