

# 10月のオフィス宅配便メニュー

※お弁当価格 一律 ¥580

|              | 月   | 火  | 水                                       | 木   | 金   |
|--------------|---|--|---|---|---|
|              |   | 1日   | 2日                                      | 3日  | 4日  |
| ヘルシー<br>日替わり |  | アジの照焼<br>豚肉の明太おろしだれ<br>きのこご飯<br>ごま鶏唐         | マスの南蛮漬け<br>鶏肉の塩麴ペッパー焼<br>ロールカツ<br>チャプチェ | 白身魚のレモンペーパー焼<br>八宝菜<br>チンジャオロース<br>鶏蒲焼        | サバの大葉味噌焼<br>チキンカツ煮<br>キーマカレー<br>のり弁   |
|              | 7日  | 8日   | 9日                                      | 10日   | 11日   |
| ヘルシー<br>日替わり | マスの辛味噌焼<br>豚肉のトマト煮<br>さつま芋ご飯<br>鶏蒲焼   | サンマの蒲焼風<br>鶏肉のごま七味焼<br>豚ロース西京焼<br>のり弁        | ししゃもフライ<br>豚肉となすのみぞれあん<br>ごぼう飯<br>ごま鶏唐  | サバのしょうゆ糍焼<br>豚肉と蓮根の柚子こしょう炒め<br>鶏味噌焼き<br>チャプチェ | ブリのピーナッツ味噌焼<br>鶏肉とさつま芋の甘酢がらめ<br>豚キャベツオイスター炒め<br>カツ煮                                   |
|              | 14日   | 15日  | 16日                                     | 17日   | 18日   |
| ヘルシー<br>日替わり |  | ブリの黒こしょう照焼<br>きのこデミハンバーグ<br>チンジャオロース<br>ごま鶏唐 | アジのオイスター蒸し<br>豚肉のカレー炒め<br>きのこご飯<br>鶏蒲焼  | サバの塩焼<br>鶏肉の梅醤油煮<br>栗ご飯<br>チャプチェ              | マスの唐揚げ<br>肉豆腐<br>鶏唐カレー<br>カツ煮   |
|              | 21日   | 22日  | 23日                                     | 24日   | 25日   |
| ヘルシー<br>日替わり | アジのしそ香焼<br>鶏肉の照り煮<br>豚キャベツオイスター炒め<br>のり弁  | サバのごまみりん焼<br>麻婆春雨<br>鶏味噌焼き<br>カツ煮            | マスの山賊焼<br>鶏磯辺天<br>豚ロース西京焼<br>チャプチェ      | ブリと大根のコチュジャン煮<br>豚玉キャベツ<br>さつま芋ご飯<br>ごま鶏唐     | イカフライ／エビカツ<br>豚肉のごま味噌煮<br>ごぼう飯<br>鶏蒲焼   |
|              | 28日   | 29日  | 30日                                     | 31日   |   |
| ヘルシー<br>日替わり | サバの梅味噌煮<br>豚肉のスタミナ炒め<br>栗ご飯<br>ごま鶏唐   | ブリのかりん揚げ<br>鶏ニラ黒酢炒め<br>チンジャオロース<br>のり弁       | 白身魚の生姜あんかけ<br>肉団子のトマト煮<br>きのこご飯<br>鶏蒲焼  | マスの幽庵焼<br>鶏ちゃん<br>ロールカツ<br>チャプチェ              |  |

※弊社は宮城県産米（ひとめぼれ）を使用しています。

- ◎チンジャオロース 【揚げ餃子】
- ◎ロールカツ 【いんげん、人参・ヤングコーン・赤黄パプリカ】
- ◎きのこご飯 【サバピリ辛焼・厚焼玉子天・つくね串】
- ◎栗ご飯 【イカ野菜カツ・ポテマヨ焼】
- ◎さつま芋ご飯 【蓮根、なす肉はさみ天・肉団子】
- ◎ごぼう飯 【白身磯辺揚げ・芋煮】
- ◎鶏味噌焼き 【イカの天ぷら】
- ◎豚オイスター炒め 【トマトチーズフライ】
- ◇チャプチェ 【ハムカツ】
- ◇鶏蒲焼 【野菜炒め】
- ◇のり弁 【昆布のり弁・豆腐ハンバーグ・イカメンチカツ  
・たけのこ焼売】

10/31 (木)  
鶏ちゃん


岐阜県奥美濃  
地方の郷土料  
理です。  
鶏肉と野菜を  
味噌ベースの  
タレで炒めま  
した。是非ご  
賞味下さい。

携帯

担当者

- ☺ PayPay使えます。
- ☺ 仕入れ仕込みの関係でメニューが変わる事がございます。
- ☺ 会議用仕出しメニューも併せてご利用くださいますようお願いいたします。
- ➡ 詳しくは、お電話または、メールにてお問い合わせください。
- ➡ 会社へご注文の連絡を頂く場合には、訪問している担当者の名前か、コース名をお知らせください。

※予約のお客様優先とさせていただきます。

 お弁当のふるさと亭®

仙台市泉区松森陣ヶ原8-2  
TEL 022-776-1061 FAX 022-776-1063

<http://www.furusatotei.co.jp>

 [gurume@furusatotei.co.jp](mailto:gurume@furusatotei.co.jp)