

LUNCH MENU

2022 1

都一膳

<http://www.miyakoichizen.com>

TEL 047(385)8877

FAX 047(389)6877

松戸市栗ヶ沢778-2

ご注文は9時半頃までをお願いします

☆お米は茨城県産コシヒカリを100%使用しています

17 (月)	デミハンバーグ 海老フライ 金山寺みそ ポテトサラダ ひじき煮 漬物	25 (火)	メンチカツ なめらか絹豆腐ハンバーグ 北海道グラタン 根菜煮 切干大根煮 漬物
18 (火)	カレーメンチカツ かに玉 たこ焼 ザワークラウト 梅かつおザーサイ 漬物	26 (水)	やわらかステーキ たっぷりコーンフライ 玉子焼 ザーサイ たたきごぼう 漬物
19 (水)	ホッケの塩焼 トンカツ 揚げ餃子 ブロッコリー レンコンきんぴら 漬物	27 (木)	ローズハムクランチカツ 白身魚の照焼 春巻 マカロニサラダ 竹の子土佐煮 漬物
20 (木)	北海道産秋鮭味噌漬(越後味噌) カレークノーデル 信田巻 小松菜のおひたし 梅肉春雨 漬物	28 (金)	ぶりの照焼 3種のチーズロール めかぶ 卵の花 白花豆 漬物
21 (金)	鶏の唐揚 ぶりのみりん焼 ロールキャベツ 紅白なます お煮しめ 漬物	29 (土)	おまかせメニュー
22 (土)	おまかせメニュー	31 (月)	ローズとんかつ さわらの醤油焼 エビ鹿の子揚げ 青唐しめじ ビビンバ 漬物
24 (月)	北海道コロッケ メバルの塩焼 納豆 ナムルもやし ふきおかか煮 漬物		

* 材料入手の関係でメニューが一部変わることがございますので、その際はご了承ください。

* 食中毒防止の為、当日の午後1時までにお召し上がりください。

* できるだけ風通しの良い、涼しい場所で保管してください。