

LUNCH MENU

2021 4

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 (土)	おまかせメニュー	26 (月)	ささみフライ アジの一味焼 たこ焼 かぼちゃ煮 金山寺みそ 漬物
19 (月)	神奈川夢ポーク入メンチカツ めかぶ 鉄板棒餃子 ポテトサラダ オクラ和え 漬物	27 (火)	サクッと旨じゃがコロッケ(カレー) ピリ辛フランク 厚焼玉子 お煮しめ いんげんごま和え 漬物
20 (火)	鶏モモ唐揚 タラマヨネーズ焼 さつま揚げ にんじんマリネ ビビンバ 漬物	28 (水)	コンソメ仕立てのベーコン入フライ イカバーグ シューマイ 切干大根煮 ナムルもやし 漬物
21 (水)	トマトソースハンバーグ カニクリームクロケット サバ塩焼 マカロニサラダ 中華風春雨 漬物	30 (金)	鮭と菜の花のクリーミーフライ 豚ロースの塩ダレ焼 豆腐ハンバーグ 梅肉春雨 たたきごぼう 漬物
22 (木)	コク旨ミートソースクノーデル 干し海老香るキャベツ天 ふんわりナゲット 竹の子土佐煮 小松菜和え 漬物		
23 (金)	豚ロース串カツ ごま油香る中華風オムレツ シューマイ 花野菜ソテー ひじき煮 漬物		
24 (土)	おまかせメニュー		

* 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。