

# Obento

日替わり弁当

店舗周辺の会社様  
お店様・公共機関様  
病院様へお届けします。

今月の表紙  
5日



- ・チキンと野菜の春色炒め
- ・桜海老と竹の子のふわふわ揚げ
- ・豆乳とナッツベースの根菜の木の実和え
- ・関西風 道明寺桜もち
- ・ちらし寿司

3日の「桃の節句(ひな祭り)」に因み、ご飯はちらし寿司にしました。桜海老、桜もちの桃色や食材の彩りで春の訪れを楽しんで下さい。



少しずつ色々なものを食べたい方に。  
ヘルシー弁当 約550kcal

種類も量も「満足したい」という方に  
デラックス弁当 約750kcal

## 今月のおすすめメニュー

14日(ホワイトデー)のメニュー



いちごのロールケーキ  
旬のいちごをロールケーキに、ほんのりピンク色に仕上げました。



菜の花の青しそ風味和え  
春を感じる野菜と言えば「菜の花」。彩りの良いパプリカと共に青しそ風味に和えました。



春が旬のあさりりと厚揚げの韓国煮  
あさりば、ミネソル、タウリン、味噌、V812、お水を煮込んであります。厚揚げと一緒に煮ることで実食感と旨味をまるごといただきます。

春の出会いの若竹煮  
春に収穫される新竹の子と新ツカメは「春先の出会いのもの」といわれ相性の良い食材です

会津若松風ソース漬けチキンカツ  
会津若松市のご当地メニューモチキンカツで表現しました。ほんのり甘いおソースとご当地の相性は抜群!

甘味が特徴!北海道越冬キャベツのメンチカツ (22日)  
北海道産のブランド「越冬キャベツ」を使ったメンチカツ。初めに収穫されたキャベツを雪の下で貯蔵、じっくり熟成した、甘みとあさりみずみずが特徴です。



合鴨と野菜のすりおろしドレッシング (15日)  
玉子、人参、りんごをすりおろしたお世の旨味がたっぷりのドレッシングで、合鴨やスナップエンドウなどの野菜を和えました。



おべんとう  
**Obento**  
3  
March  
2019

春色メニューを召し上がれ

今月のプレミアムメニュー (5日)

※写真はイメージです



日替わりで安心・安全・ヘルシー  
お店で手作りのお弁当をお届けします