

2月 日替わりメニュー

管理栄養士が考えた

Premium 季節にちなんだプレミアムなメニュー。デザート付きです。

★ Special 魅力的なおかずを盛り込んだスペシャルメニューです。

今月のフェア 毎月、テーマに沿ったフェアを開催！特別なメニューに出会えるかも。

賛沢 弁当

賛沢なおかずを盛り込んだプレミアムメニュー。ご飯は変わりご飯です。
※賛沢弁当のみ

☑マークは写真で紹介しているメニューです。

月

火

水

木

金



上☑ ごろっとチキン・濃厚デミグラスソース
お楽しみの揚げ物
大豆ときゅうりの生薑昆布和え
切干大根煮
ポテトサラダ

下☑ なめらかクリームのカニ爪フライ
トマトカッペリーニ

賛沢 弁当



上☑ ガツンとジューシーメンチ・柚子胡椒ソース
カルシウム豊富 あじの南蛮漬け
花かんもの煮物
おまかせの副菜
玉子入り花野菜のすりおろし野菜サラダ

下☑ 海老のチリソース煮
明太高菜ご飯

賛沢 弁当



上☑ チキンとツナの豆乳トマトシチュー
北海道産サーモンフライ・ソース
タコ入り！海鮮チヂミ
ひじき入り卵の花〜カレー仕立て〜
マカロニサラダ

下☑ 広島県産牡蠣フライ
〜5種果汁大根おろしソース〜

賛沢 弁当



上☑ 境港産紅ズワイ蟹のクリームコロッケ
上☑ 合鴨と野菜の黒胡麻ナッツ炒め
肉さつま揚げ・チリソース
かぼちゃと里芋の和風マッシュ
白菜漬と人参のもろみ醤油サラダ

下☑ 平田牧場 三元豚ハムの
デミグラス煮込み

賛沢 弁当



上☑ ハンバーグ〜こく深い味噌の甘辛つくね風〜
さつま芋コロッケ
菜の花入り花形豆腐の揚げ物
カニカマ入り！きのこ野菜の黒酢パスタ
店主おすすめ一品

下☑ 有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜
下☑ 穴子ちらし寿司

賛沢 弁当



上☑ 海老カツ・ソース
ひき肉たっぷり！スタミナチャップチェ
新鮮野菜と豆腐のちぎり揚げ
こんにゃくの和風明太和え
キャベツのシーザードレッシングサラダ

下☑ 肉汁の旨み溢れる絶品小籠包
下☑ ゆて豚ときゅうりの麻辣(マラー)中華ソース

賛沢 弁当



上☑ 肉屋のビーフ入りメンチ・さっぱりおろしダレ
上☑ さば竜田揚げ・ほろほろチャーシューあん
ソーセージとピーマンの洋風ソテー
肉そぼろ入り！さつま芋のマスタード和え
豆もやしと小松菜の梅サラダ

下☑ 旨味熟成 若鶏の塩麹焼き
下☑ イタリア産マロン使用のマロンケーキ

賛沢 弁当



上☑ 大葉入り鶏つみれ・照焼きソース
菜の花入りコロッケ
きんぴられんこん
ひじき煮
マカロニサラダ

下☑ 仙台名物 牛タン・ネギポン酢ジュレがけ
下☑ ごま油香る鮭とごまのふりかけご飯

賛沢 弁当



上☑ 和牛入り！濃厚ビーフシチューコロッケ
上☑ チーズハンバーグ・オニオンソース〜さつま芋サラダ添え〜
鮭入り青菜ときのこのペペロン炒め
紅芯大根入りカラフルマヨサラダ
チョコレートロールケーキ

下☑ 黒糖ローストポークトリュフソース
下☑ 青菜と湯葉の梅菜蘇和え

賛沢 弁当



上☑ たっぷり豚肉のこってりオイスター炒め
完熟トマトのピザロール
わかめとネギのサクサク醤油炒め
おまかせの副菜
ポテトサラダ

下☑ 店主厳選 こだわりの逸品
※写真は実際のメニューと異なる場合があります。

賛沢 弁当



上☑ 賛沢唐揚げ〜4種海鮮お出汁〜
上☑ たっぷりひき肉とナスの和風ラグーソース
ソースたこ焼き
かぶと高菜のごま炒め
こんにゃくときゅうりの赤しそサラダ

下☑ 鰯(たら)のホイル焼き
豆乳クリームグラタン風

賛沢 弁当



上☑ 合鴨とごろっと野菜の和風タルタル仕立て
海鮮海老白身カツ・柚子胡椒ソース
高野豆腐と花麴の煮物
オクラと麦味噌漬のネバネバ和え
店主おすすめ一品

下☑ 桜雪もち豚のハンバーグ・ゆず胡椒おろしソース
下☑ 鮭のバター醤油ご飯

賛沢 弁当



上☑ 台湾発！スパイシー唐揚げ〜ダージバイ〜
上☑ さわらの竜田揚げ・ピリ辛麻辣ソース
ちくわの磯辺揚げ・カレーソース
うまい菜で炒青菜(チャオチンツァイ)風
あさり入りタイ春雨サラダ(ヤムウンセン)風

下☑ 黒毛和牛薄切り肉のステーキ風・
トリュフオニオンソース

賛沢 弁当



上☑ 粗挽き肉ハンバーグ・ぼかぼか生姜ソース
イカ団子のオーロラソース・野菜添え
かぼちゃ天ぷら
切干大根煮
キャベツの昆布ポン酢サラダ

下☑ 広島県産牡蠣のクリームコロッケ
下☑ 植竹シェフ監修 蟹トマトクリーム生パスタ

賛沢 弁当



上☑ 豚竜田と野菜の旨辛麻婆炒め
十勝産！牛肉と男爵イモ入りコロッケ
ミートボール・トマトソース
こぼろの白和え
マカロニサラダ

下☑ 有頭大海老フライ〜柚子胡椒マヨソース〜
下☑ 醤油ごまおかつふりかけご飯

賛沢 弁当



上☑ 牛ハラミカツ・甲州味噌風赤みそソース
上☑ 豆腐麺で！富士宮焼きそば
カレーボールと大根のおでん〜静岡おでん仕立て〜
しらすと白菜漬の和風生薑サラダ
マスカットあん入りまんなん大福

下☑ 幻の希少部位むねとろ唐揚げ
下☑ 穴子ときゅうりの酢の物

賛沢 弁当



上☑ フライドチキン・瀬戸内レモンだれ
お楽しみの1品
たこと紅生姜の揚げ天
ほうれん草と豆もやしの黒胡麻ナムル
ポテトサラダ

下☑ 仙台名物 牛タンの
ネギ味噌炒め オクラ添え

賛沢 弁当



上☑ 牛すじ入り！コク旨トマトシチュー
栗かぼちゃコロッケ
野菜たっぷり揚げ餃子
ひじき煮
大豆のオニオンドレッシングサラダ

下☑ 広島県産牡蠣フライ〜マスタードマヨソース〜
下☑ 焼きさばの梅ごまさっぱりご飯

賛沢 弁当



富士山の日にちなんだ
メインは、牛ハラミカツに甲州味噌風の赤みそソースをかけて。サブメインは、豆腐で富士宮焼きそば仕立て。副菜は静岡名物のおでんをイメージしたカレーボールと大根の煮物としらすと白菜漬の生薑サラダでさっぱりと。デザートは、マスカット風味の白あん入まんなん大福です。



境港産紅ズワイ蟹の
クリームコロッケ



賛沢唐揚げ
〜4種海鮮お出汁〜



肉屋のビーフ入りメンチ・
さっぱりおろしダレ



台湾発！スパイシー唐揚げ
〜ダージバイ〜



日替わりメニューごとの栄養価についてはQRコードをご確認ください。



毎月3〜7日は、水産庁が定める「さかなの日」です。消費拡大に向けた取り組みとして、2/4は水産物を豊富に使用しています。

※写真はイメージです。 ※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしていません。ご了承ください。 ※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※混ぜご飯・ふりかけの日は、ご飯の変更はできません。