

TKP×玉子屋 日替わり弁当(竹) メニュー一覧

※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

日付	メインメニュー	サブメニュー
2024/10/15	かクリームコロッケ スパゲティボリタン	ほっけ塩焼 辛子キクラゲ佃煮 ひじきとこんにゃく煮 お漬物 千切キャベツ
2024/10/16	大好評エビチリ チキンステーキおろしオムライス	海鮮しんじょ竜田揚げ酢添え 小松菜おひたし 杏仁フルーツ お漬物 千切キャベツ
2024/10/17	大満足!!和風弁当〜とり天・赤魚・桜肉の玉子とじ〜	赤魚照焼 とり天 桜肉ときのこのふんわり玉子とじ ほうれん草胡麻和え 梅干 蓮根きんぴら 角切昆布佃煮
2024/10/18	おいしいサモフライ ホークステーキたっぷり胡麻ソース	あさりとチゲン菜のクリーム煮 シェルマカロニサラダ うずら豆煮 お漬物 千切キャベツ
2024/10/21	大人気エビカツ ボーカレー	マ塩焼 コンチサラダ 珈琲煮豆 福神漬 千切キャベツ
2024/10/22	食べごたえあり!若鶏唐揚げマヨネーズ付	にしん照焼 ポテトサラダ ふんわり天の五目あんかけ きゃらぶき佃煮 野沢菜漬 千切キャベツ
2024/10/23	ほっくりかぼちゃコロッケ ミートボールのデミソース煮	タラのステーキ和風タルタルソース 野菜炒め 柚子風味こんにゃく お漬物 千切キャベツ
2024/10/24	牛すき煮焼豆腐添え さばの味噌煮	ごぼうときのこのかき揚げ さつま揚げ 春雨酢の物 抹茶わらびもち キャベツ浅漬
2024/10/25	パワーランチ メンチカツと若鶏照焼	ペンネマトソース 野菜サラダ しそ昆布佃煮 お漬物 千切キャベツ
2024/10/28	高級和食〜みなみかごかます西京焼〜	つくね照焼と野菜の煮物 さつまいも天ぷら 三陸産あおさ入り磯華玉子焼 ごぼう金平 菜の花辛子和え ひよこ豆煮 キャベツ浅漬
2024/10/29	和風煮込みハンバーグ おろしソース サモクリームコロッケ	スパゲティミートソース ふきと油揚げ煮 しそひじき お漬物 千切キャベツ
2024/10/30	桜肉のサイロステーキ 和風ステーキソース	旨じゃが野菜コロッケ ひき肉と野菜の春雨炒め けんちん煮 生あみ佃煮 白菜浅漬 千切キャベツ
2024/10/31	SpecialMenu大きな香ばし醤油チキン×2	ベーコンとかぼちゃのシチュー カブチラーのアーリオ・リオ・ロココリー お漬物 千切キャベツ 小袋マヨネーズ ハロウィンチョコレート
2024/11/1	京醬肉絲(豚細切り肉の甘みそ炒め)	アジ南蛮焼 揚シュウマイ×2 切干大根と茎わかめの和え物 辛子キクラゲ佃煮 お漬物 千切キャベツ トレシシク添え
2024/11/4	振替休日	
2024/11/5	大きなアジフライ 小袋タルタルソース添え	豆腐ハンバーグケチャップソース マカロニサラダ 筍土佐煮 フロココリー お漬物 千切キャベツ
2024/11/6	チキンステーキオムトレシシク たっぷりコーンコロッケ	豚肉・ナス・ピーマン醤油炒め 野菜サラダ 小女子佃煮 お漬物 千切キャベツ
2024/11/7	豚肉生姜焼 ナスのほさみ揚げ酢添え	アブラカレ西京焼 もやしのおひたし 野沢菜漬 葉唐辛子佃煮 千切キャベツ
2024/11/8	濃厚だれが美味しい 名古屋風みそかつ×2	マル粕漬焼 野菜と卵とウインナーの炒め物 オクラおなか和え パイン缶 大根浅漬 千切キャベツ