

30年5月2週のお献立

FAX 03-6458-5359

電話：3643-2158

お名前	
会社名	
電話番号	
FAX	
売場	箱崎・東陽町・新川ツインビル・キッチン旭・ 飯田橋3号館・J&J・目黒 その他（
e-mail	
ご希望のお客様には1週間のメニューをFAXまたはe-mailで配信いたします。	
(丸をつけてください) ●e-mail ●FAX ●希望しない	

★twitter @asahi_demekin
 ★e-mail info@asahi-demekin.co.jp
 ★週間メニューブログ・まごころ栄養まるわかり
http://blogs.yahoo.co.jp/asahi_demekin



★会議用お弁当、ロケ弁、オードブルはこちら
<http://asahi-demekin.co.jp>

お昼 旭レストラン



★ボリューム弁当★



		平成30年5月7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		11日(金)	
		品目	個数	品目	個数	品目	個数	品目	個数	品目	個数
ボリューム 弁当		鶏の竜田揚 香味野菜ソース		海老たっぷりカツ 自家製たるたる		海南 チキンライス		鶏の唐揚 おろしポン酢 焼鮭付		冷し中華 焼き豚高菜炒飯	
		鶏ももの 塩麴漬焼		ベトナム焼そば 親子丼		ちんじゃおろーす シュウマイ付		海老といろいろ野菜の XO醤炒め		ねぎ塩 チキン	
		★ふわふわ かに玉 ★コク味噌 回鍋肉		トマトチーズ ハンバーグ 鶏と茸・野菜の 黒胡椒炒め		★鶏の唐揚 黒酢あん ★厚揚げの五目 中華旨煮		バジルチキン トマトライス添え マレーシアカレー フライドエッグ添え		★本格 酢豚 ★野菜たっぷり 八宝菜	
健康まごころ 弁当	おかず (共通)	●豚とザーサイ炒め ●マカロニサラダ ●カレーコロッケ ●三角信田 蒟蒻 人参 ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物		●鶏の唐揚げおろしソース ●春雨サラダ ●イカフライ ●里芋 高野豆腐 椎茸 人参 ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物		●春キャベツとベーコン炒め ●大根とツナサラダ ●ごぼう入メンチカツ ●海老と彩々野菜しんじょ ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物		●鶏と小松菜炒め ●じゃがハムマスタード ●カニクリームコロッケ ●ひじき 丸がんも 人参 ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物		●揚げだし豆腐麻婆ソース ●もやしのナムル ●春巻 ●筑前煮 ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物	
	ご飯 (選択制)	千葉産 新たけのご飯		わさび混ぜ飯		しめじの炊き込み飯		豚の五目炊き込み飯		深川あさり飯	
		ふきのとう味噌		ゆかりふりかけ		高菜の油炒め		鮭ふりかけ		梅かつを	
その他		国産十穀米		玄米と昆布		国産 十穀米		玄米と昆布		古代米	
		ミニ		ミニ		ミニ		ミニ		ミニ	
		計		計		計		計		計	

仕入状況等により変更する場合がございます。

FAXが大変込み合いますので、ご注文はお早めをお願いいたします。

twitter asahi_demekin

当店のお弁当は防腐剤等使用しておりませんので、14時までにお召し上がりください。

★会議弁当の写真はこちら <http://www.asahi-demekin.co.jp/>