

30年5月4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>

お金 旭レストラン



★ボリューム弁当★



		平成30年5月21日(月)		22日(火)		23日(水)		24日(木)		25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		鶏と根菜の 黒酢炒め		海老たっぷりカツ 自家製たるたる		和風きのこ ハンバーグ		チキン 南蛮		蒸し鶏の四川風 坦々ねぎソース	
		鶏ももの 塩麹漬焼		バジルチキン トマトライス添え		冷しゃぶゴマだれ サラダ仕立て		ローストポーク 和風赤ワインソース		冷し中華 焼き豚高菜炒飯	
		★メンチカツ わさびソース ★豚と木耳の 玉子炒め		ちんじゃおろーす シュウマイ付 ベトナム焼そば 親子丼		★鶏の唐揚 黒酢あん ★厚揚げの五目 中華旨煮		海老といろいろ野菜の ゆず胡椒炒め マレーシアカレー フライドエッグ添え		★味噌ひれかつ ★ゴーヤ玉子炒め	
健康まごころ 弁当	おかず (共通)	●豚とごぼうの味噌炒め ●白菜のマスタード酢漬 ●枝豆コロッケ ●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 ●山クラゲと胡瓜サラダ ●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		●チキンのトマト煮 ●新じゃがツナサラダ ●コーンクリームコロッケ ●切干大根 蒟蒻 人参 ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物		●ベーコンと春キャベツ炒め ●マカロニサラダ ●串カツ ●新じゃが 鶏そぼろ ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物		●揚げだし豆腐麻婆ソース ●胡瓜と白木耳の梅肉風 ●春巻 ●筑前煮 ●焼魚 ●だし巻玉子 ●香の物	
	ご飯 (選択制)	しめじ炊込飯		鉄分ひじき飯		旬 新牛蒡飯		舞茸飯		深川あさり飯	
		ふきのとう味噌 国産十穀米		ゆかりふりかけ 玄米と昆布		高菜の油炒め 国産 十穀米		鮭ふりかけ 玄米と昆布		梅かつを 古代米	
その他	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、ご注文はお早めにお問い合わせください。

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/>