

仕出し弁当 六角橋
にんじん
 TEL 491-7061
 ご注文はAM10:00
 までお願いいたします

日替わりメニュー
2025月 5月

●日替わり弁当 650円
 ○発芽玄米 700円
 ○ごはん大盛 700円
 ○おかずのみ 570円
 ※主菜を鮭か生姜焼きに変更できます

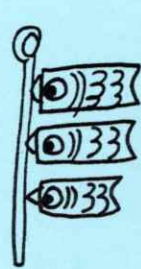
平田牧場の豚肉で作ります
 ●焼肉丼 700円
 ●カツ重 700円
 ●豚カツ弁当 750円

金曜日「20食限定」
 ●いなり弁当 650円

月	火	水	木	金
			1	2
●5月15日(木)・27日(火) 初登場【シンガポールチキンライス 700円】 ※予約制 50食限定！ ★パクチー抜きご希望の方はお電話でお申し付けください。			酢豚 切り昆布とかぼちゃの煮物 バンバンジー 一夜漬け	鮭のフライ タルタルソース 野菜炒め 五目豆腐 きくらげとしいたけの佃煮
5	6	7	8	9
こどもの日	みどりの日 振替休日	豚しゃぶ 梅オニオン キャベツたっぷり中華炒め カロテンサラダ こんにゃくの田舎煮	鯖の文化干し 煮ごぼう添え チャブチェ スクランブルエッグ 無限ピーマン	煮込みハンバーグ 和野菜のサラダ スタミナ炒め ネバネバ和え
12	13	14	15	16
アジとささみのフライ 野菜とさつま揚げの煮物 春雨サラダ 野菜のピクルス	豚肉の生姜焼き 野菜添え レタスポテトサラダ ピーマンとなすの味噌炒め 一夜漬け	鮭の塩麴漬け焼きと かき揚げ マーボー豆腐 海の野菜サラダ 青菜のおひたし	ブルコギ 青菜ときくらげの卵炒め カレーコロッケ にんじんの胡麻よごし	鶏肉のカリッと揚げ ポテト添え トマトスープパスタ 白菜と油揚げの煮びたし ビーンズサラダ
19	20	21	22	23
鶏肉の粒マスタード焼きと しいたけの肉詰めフライ カレービーフン ちくわとこんにゃくの煮物 キャベツの甘酢漬け	鯖のハーブ焼き 新じゃがの煮物 大根サラダ たたききゅうりの中華ダレ	胡麻カツ 野菜の中華風ザーサイ炒め 厚揚げのそぼろあん 味ごぼう	メバルの煮付け 野菜添え じゃがいもとわかめのかき揚げ 白和え 梅肉ソース 二郎玉	肉団子 茎わかめと野菜の煮物 マカロニサラダ 浅漬けキムチ
26	27	28	29	30
ポークチャップ パスタ添え ふわふわ卵のきのこあんかけ ひじきの煮物 甘い大根漬け	鶏の唐揚げ ネギソース ジャージャー麺 パリパリサラダ 白いんげんの甘煮	キーマカレー コールスローサラダ じゃがいもの揚げ煮 福神漬け	天ぷら 高野豆腐と野菜の煮物 野菜のオイスター炒め きゅうりの塩昆布漬け	春巻きと手作り塩鮭 ちゃんぽん風野菜炒め 豆腐のヤンニョムだれ なすのしょうゆ糨和え

シンガポール
チキンライス

シンガポール
チキンライス




六角橋

にんじんニュース

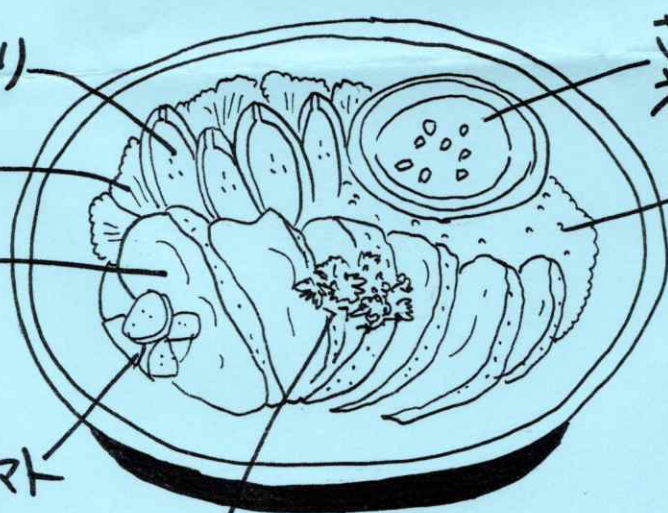
2024年
5月号



今日は新作メニューをお届けします 

『シンガポールチキンライス』です!!

シンガポールのチキンライス?? 初めて耳にする方もいらっしゃるのでは
ないでしょうか。"カオマンガイ"や"海南鶏飯"と呼ばれる
こともあります。鶏を茹でてスープで炊いたご飯に、
茹でた鶏にタレをかけて召し上がっていただきます。
エキゾチック料理ですが、日本人にも食べやすいお味です。
ぜひお試しください♡ ※完全予約制です。お早めにご予約ください。



きゅうり
レタス
しっとり
ゆで鶏
トマト

さっぱり
ネギしょうゆドレ
鶏飯

5/15(木)
5/27(火)

限定50食
税込み
700円

1974 =
※ 苦手な方は抜くことができます。
ご予約の際にお申し付け下さい。

* 丹精國鶏について * * *

- ◎ にんじんで扱っているおいしい鶏は、3世代の先祖を辿る国産鶏種です。
(外国生まれでも日本に1か月以上生活していれば、国産として販売できるんです)
- ◎ 飼料には遺伝子組み換え作物は混入していません。
- ◎ 太陽の光や自然の風が入る広々とした鶏舎で元気に育てられています。
まだまだお伝えしたいことはありますが、また今度♡