

Recommended

今月の おすすめ メニュー

京都伝統行事 だいこだ 大根焚き

大根焚きは、この時期に京都の寺院などで行われる無病息災や健康増進を願う伝統行事で、大鍋で炊かれた大根が参拜者に振る舞われます。由来は各寺院などにより異なりますが、この行事で有名な千本釈迦堂では、お釈迦様が12月8日に悟りを開いたことにあやかって大根に魔除けの梵字を書いたことが始まりだといわれています。それにちなんで副菜を、生姜・昆布・大根の炊いたん(煮物)にしました。メインは、梅もろみソースを絡めた唐揚げ。サブメインは、京都をイメージして豆腐ハンバーグに京風湯葉あんをかけたもの。副菜は、瀬戸内産のじゃこと山椒ソースでちりめん山椒をイメージし、白菜と共に和え物にしました。デザートは、京都名物・八つ橋風の、こんにゃく粉を使ったおまんじゅうです。

Premium
8日

瀬戸内産じゃこと白菜漬けのちりめん山椒風味

京都名物
八つ橋風まんじゅう

梅もろみソース
鶏唐揚げ

無病息災を祈る
京の大根炊き風生姜昆布煮

お豆腐ハンバーグ
京風湯葉あんかけ



Special 2日
小エビのにぎり揚げ・和風柚子こしょうダレ
玉葱・インゲン・人参などの彩り野菜と小エビを合わせたものに、香りのよい柚子こしょうダレをかけました。小エビは丸ごと食べられるので、カルシウム・たんぱく質・ビタミンなどエビ本来の栄養素がもれなく摂れます。
牛カツ・粒マスタードソース
少し厚めにスライスした牛肉にパン粉をつけ、ジュシーなカツにしました。「ビーフカツレット」とも呼ばれる「牛カツ」は、明治初期に仔牛肉に衣をつけて揚げ焼きする「コートレット」という西洋料理が変化したもの。豚肉で作ると「豚カツ」になります。



Special 14日
かぼちゃ 南瓜しんじょう・そぼろあん
彩りの良いかぼちゃと魚のすり身(魚肉)を合わせたしんじょうに、そぼろあんをかけて、ご飯に合う一品に。魚肉は、牛肉や乳製品などに比べて低脂肪で、必須アミノ酸をバランスよく含む、良質なたんぱく質とされています。
ほてい 北海道中国料理「布袋」監修 鶏ザンギ
北海道札幌市にある中国料理「布袋」が監修した鶏ザンギをご用意。北海道では、下味と粉をつけて揚げた唐揚げのようなメニューを「ザンギ」と呼びます。若鶏のもも肉を生姜・砂糖・醤油などをベースにしたタレに漬けた、やわらかな衣が特徴の「布袋」のザンギ。からあげグランプリで金賞受賞歴もある美味しさを、存分に味わってください。

色々なものを
少しずつ食べたい

日替わり ヘルシー弁当

400円(税込)
カロリー目安550kcal



入賞
2018

種類・量ともに
満足したい

日替わり デラックス弁当

500円(税込)
カロリー目安750kcal



・すべてのお弁当に卵焼き、お漬物がつきます。
・前日までにご注文をいただいたお客様にはお味噌汁をサービス中!
・会議等のお弁当、オードブルも承ります。内容、価格などお気軽にご相談ください。
※衛生面には注意していますが、配達後は涼しい所に置き、当日 14:00 までにお召し上がりください。
※お弁当容器は電子レンジに対応しています。

佐倉のお弁当

〒285-0837 千葉県佐倉市王子台 2-13-17

FAX 043-497-4453 【お届け日前日まで】

TEL 043-497-4454 【当日 9:30 まで】

※締切時間前はお電話が大変混み合いますので、前日またはなるべくお早めの時間までにご注文をお願いいたします。
注意 当日ご好評いただきますと、時間前に完売する事もございます。

注意 ※会員登録後2営業日以内に返信メールが届かない場合があります。その際は、お手数ですが店舗または配達スタッフにお問合せ下さい。



https://glsier.page.link/sakurano
スマホでご注文できます
店舗番号 574

ご注文は
こちらから
1個から無料配達

オフィス、施設、お店などへ
お届けします。

管理栄養士が考えた

日替わり 弁当 Obento

安心・安全・ヘルシー。
お店で手作りの
お弁当をお届けします。



毎日
40品目
以上

1個から無料配達

2022
December

12



ベルギー産
チョコレートの
ブラウニー

チーズ入り!
ちくわの磯辺揚げ

合鴨の
デミグラスシチュー

鮭と
クリスマスカラーの
スイチリマリネ

玉葱ソースのメンチカツ
～聖夜のご馳走風～

今月のプレミアムメニュー(23日) クリスマスにちなんで

土曜日のクリスマスイブ、日曜日のクリスマスにちなんで、23日金曜日をクリスマスメニューにしました。メインは、ビーフ入りのメンチカツに具材感のある玉葱ソース。サブメインは、合鴨と彩り野菜のデミグラスシチューにしました。副菜は、チーズ入りのちくわ磯辺揚げと、クリスマスカラーをイメージした鮭(赤)・きゅうり(緑)・コーン(黄)のスイチリ(スイートチリソース)マリネです。ベルギー産の濃厚チョコレートを使用したブラウニーをデザートにどうぞ。

※写真はイメージです