

6月の日替わり弁当(450円) TEL 0493-59-9997

1	木	豚肉の味噌漬け焼き	信州みそやにんにくベースの味噌だれに漬け込んでから焼きます。
2	金	チキントマト煮込み	鶏もも肉をオリーブオイルで炒めてトマトソースで煮込みました
6	火	幕ノ内	魚の塩焼きや唐揚げ、厚焼き玉子、煮物など数品です。
7	水	鶏のから揚げ	鶏もも肉をにんにくしょう油のたれに漬け込んでからと揚げました
8	木	煮豚と煮卵	豚肩ロースをやわらかく煮込んだ煮豚と煮卵です。和からしをつけてどうぞ。
9	金	鶏肉のリンゴ味噌焼き	鶏もも肉にリンゴと白みそのソースを付けて焼きます
13	火	チキントマト煮込み	鶏もも肉をオリーブオイルで炒めてトマトソースで煮込みました
14	水	鶏の親子煮	鶏もも肉と玉ねぎを濃い目のだし汁で煮込んで玉子でとじました
15	木	ブリの照焼き	ブリの切り身を濃厚な照焼きソースに漬け込んで焼きます。骨なしです。
16	金	スパイシー鶏から揚げ	素揚げした鶏肉を甘い照焼きソースに付けてから胡椒、一味唐辛子等をふります。
20	火	幕ノ内	魚の塩焼きや唐揚げ、厚焼き玉子、煮物など数品です。
21	水	テリマヨチキン	照焼きソースをつけて焼いた後にマヨネーズをかけます。
22	木	煮豚と煮卵	豚肩ロースをやわらかく煮込んだ煮豚と煮卵です。和からしをつけてどうぞ。
23	金	煮込みハンバーグ	豆腐やしいたけなどが入った和風ハンバーグを焼いてから煮込みました
27	火	豚肉の味噌漬け焼き	信州みそやにんにくベースの味噌だれに漬け込んでから焼きます。
28	水	鶏のつくね	鶏ひき肉を香味野菜と炒めてから鶏がらスープで煮て甘辛い照焼きだれで焼きます。
29	木	鶏肉と野菜の煮物	素揚げした野菜と鶏肉、厚揚げのやさしい味の煮物です。
30	金	油淋鶏	カリッと揚げた鶏もも肉に甘辛酸っぱいソースをかけます。