

4月のロイヤル・デリシャス弁当



月	火	水	木	金	土
花見弁当 ご予約承ります 			1 ヒレカツ&ナポリタン 筑前煮 マカロニのソース炒め 酢の物	2 豚丼風&コロッケ 焼きビーフン インゲンのピーナツ和え ポテトサラダ(カレー風味)	3 おまかせ メニュー
5 神奈川豚ポーク入りメンチカツ 金平ごぼう 小松菜と白菜の煮びたし ツナマヨサラダ	6 鶏の唐揚げ 切干大根の煮物 ブロッコリーのおかかマヨ和え 青しそサラダ	7 &梅ささみフライ さばの幽庵焼き 若竹煮 キャベツのカレー炒め 春雨の酢の物	8 &イカフライ チキンのペッパーソース焼き ツナ大根 チンゲン菜のソテー マカロニサラダ	9 とんかつ キーマカレー 里芋の煮物 春雨のマヨサラダ	10 おまかせ メニュー
12 焼肉&コロッケ 京都九条ネギ入りオムレツ 胡麻ドレサラダ ゆかり和え	13 ハンバーグ(トマトソース) 山菜金平 小松菜のピーナツ和え わかめの酢の物	14 鶏天(おろしポン酢) 根菜煮 高菜炒め さつま芋サラダ	15 &鶏だんご 白身魚の甘酢あんかけ 昆布の煮物 もやしとチンゲン菜のソテー マカロニサラダ	16 &ハムステーキ クリームコロッケ カレー ごま炒め コールスローサラダ	17 おまかせ メニュー
19 スパかつ風 コンソメ煮 ひじきの炒め煮 フレンチサラダ	20 &鶏の唐揚げ さば竜田揚げ みそ金平 カリフラワーのソテー 和風サラダ	21 &ちくわ磯部揚げ 豚の生姜焼き ツナじゃが 中華サラダ 小松菜の煮びたし	22 瀬戸内海の塩しメンチカツ 麻婆豆腐 スパゲティサラダ おかか煮	23 角牛タン入りハンバーグ 田舎煮 マカロニのカレー炒め わかめの甘酢和え	24 おまかせ メニュー ★感謝Day 
26 &オムレツ天 ポークチャップ 山菜の煮物 ポテトサラダ チンゲン菜のごま和え	27 タンダーリーチキン じゃが煮 切干大根のサラダ もやしとインゲンのお浸し	28 &チャプチェ風 えびかつ チヂミ焼 卵とじ わかめの酢の物	29 おやすみ 昭和の日	30 塩から揚げ &三色ピーマンのジェパ風オムレツ チンジャオロースー風 ひじきの炒め煮 マカロニサラダ(カレー風味)	

- ◆オレンジ色のメニューはデリシャス弁当には入りません。ロイヤル弁当のみです。
- ◆材料入手の関係で多少の変更をさせていただく場合がありますのでご了承ください。
- ◆衛生上、商品は日の当たらない風通しの良い場所に保管いただき13時までにお召し上がりください。
異物、異変など見られた時はすぐに喫食を中止して当店にご連絡下さい。
- ◆ご注文は午前9時までに電話又はfax注文用紙でお願いします。

インスタでお得情報



株式会社 野呂 ハローランチ 呉店

広島県呉市広本町1丁目1-38

0120-38-0147

Fax 0823-76-6368



4月のおすすめメニュー

- ◆5日 神奈川豚ポーク入りメンチカツ
肉の甘みと風味、脂肪のアッサリ感の特徴とする豚肉のメンチ使用
- ◆20日 さば竜田揚げ&鶏の唐揚げ
自家製のさば竜田揚げと人気のとりからのコラボ
- ◆23日 角牛タン入りハンバーグ
焼肉屋さんのまかないから生まれたゴロゴロ牛タン入りハンバーグ
- ◆27日 タンダーリーチキン 当店人気メニュー

当店のこだわり

- 弊社は「食べる喜びと感動を通じて地域社会に貢献する」をモットーに美味しいお弁当を安全でよりお安くご提供できるよう全社一丸となり取り組んでおります。
- ・米は産地と品種を選りすぐり、美味しさを追求。
食味・香り・粘りとも良好でツヤと白さに自信があるものを使用。
 - ・醤油は阿賀のマルデ醤油本店から仕入れ。
全国醤油品評会で優秀賞を取ったマルデ醤油本店です。
 - ・弁当箱には衛生的な無菌シート使用。
おかず、ご飯共にシートを使用し、いつも清潔です。
 - ・毎週金曜日はハナ金カレーメニュー。
金曜日にカレーを食べるといふ「海軍カレー」を広めています。