

ZEITAKU

ぜいたくべんとう

贅沢弁当

4月

April

25日 PREMIUM

穴子
ちらし寿司

12日 PREMIUM

金目鯛の
さっぱり梅おかかご飯

10日

明太子
カップペリーニ

10日

海老ときのこの
アヒージョ風

25日 PREMIUM

有頭大海老フライ
～特製タルタル添え～

9日

ほもしんじょ
鱧真丈
～和風梅あんかけ～

9日

旨味熟成
若鶏の西京焼き

12日 PREMIUM

仙台名物
牛タン切り落としの
ネギ塩炒め

15日

たろ
鱈のソテー・
ネギマヨサクサク醤油

ランチをもっと楽しく
贅沢に。

🚗 1食からお届け!

1日限定30食

日替わり 贅沢弁当

750円(税込)

ご飯
大盛り
無料

※画像はイメージです。お弁当の内容は日替わりです。

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。

お弁当の川島

〒468-0001 愛知県名古屋市中白区植田山 1-1901-3

FAX 052-846-9991

【お届け日前日まで】

TEL 052-846-9990

【お届け日前日まで】



WEB 注文開始しました!
スマホで簡単に
お弁当の注文ができます
日替りのおかず5品の確認はこちら↑

店舗番号 202

日替わり贅沢弁当

4月の逸品

●日替わりのおかず5品 + こだわりの逸品 ●卵焼き ●漬物 ●雑穀ご飯

※日替わりのおかず5品については、表面のQRコードからご確認ください。

PREMIUM 贅沢なおかずと特別ご飯を盛り込んだプレミアムメニュー。

月	火	水	木	金
<p>1</p>  <p>店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p> <p>店主が厳選したこだわりの逸品をお届けいたします。何が来るかはお楽しみ♪</p>	<p>2</p>  <p>黒毛和牛</p> <p>国産黒毛和牛を関東風の割下ですき焼きにしました。味の染み具合も魅力的です。</p>	<p>3</p>  <p>混ぜご飯</p> <p>有頭大海老フライ〜特製オーロラタル添え〜バジルバターライス</p> <p>有頭大海老をサクッと揚げました。特製のオーロラタルソースの贅沢海老フライを。バジルバターライスと一緒にどうぞ。</p>	<p>4</p>  <p>金目鯛</p> <p>金目鯛のアクアパッツァ</p> <p>イタリア料理のアクアパッツァを、高級魚・金目鯛でアレンジ。あさり、魚介のうま味が野菜にも染みて絶妙な美味しさです♪</p>	<p>5</p>  <p>広島産牡蠣</p> <p>広島産牡蠣のクリームコロッケ 植竹シェフ監修蟹トマトクリーム生パスタ</p> <p>別名「海のミルク」とも呼ばれている牡蠣のクリームコロッケに、イタリアンの巨匠・植竹シェフ監修パスタを添えました。</p>
<p>8</p>  <p>黒糖ローストポーク・トリュフソース とちおとめ苺とブルーベリーケーキ</p> <p>黒糖と黒胡椒で味付けし、丁寧に焼きあげたローストポークにトリュフソースを。いちごブルーベリーの果肉たっぷりケーキと一緒にどうぞ。</p>	<p>9</p>  <p>旨味熟成 若鶏の西京焼き 鱧真丈〜和風梅あんかけ〜</p> <p>酒粕入りの特製味噌ダレに一晚漬け込み熟成させた若鶏の西京焼きと、鱧の真丈をさっぱり梅味に仕上げました。</p>	<p>10</p>  <p>海老ときのこのアヒージョ風 明太子カッパーニ</p> <p>スペイン料理のアヒージョを、プリプリ海老ときのこで再現。明太子のカッパーニと一緒に楽しみください！</p>	<p>11</p>  <p>牛ハラミ 牛ハラミの焼肉</p> <p>ほどよく脂がのって弾力のあるハラミは焼肉屋さんでも人気メニュー！お弁当用に野菜を添えて焼肉炒めにしました。</p>	<p>12</p>  <p>PREMIUM 仙台名物 牛タン 金目鯛 混ぜご飯</p> <p>仙台名物 牛タン切り落としのネギ塩炒め 金目鯛のさっぱり梅おかかご飯</p> <p>プレミアムデー♪ 特別ご飯は金目鯛入りの梅おかかご飯。焼肉屋の定番「ネギ塩牛タン」をお弁当にアレンジした、ご飯泥棒メニューと一緒に★</p>
<p>15</p>  <p>たら 鱧のソテー ネギマヨサクサク醤油</p> <p>旬の新鮮な鱧の切身をソテーし、フリードライのサクサク食感が楽しいネギマヨ醤油ソースをかけました。絶品です！</p>	<p>16</p>  <p>黒毛和牛 国産黒毛和牛ときのこのクリーム煮〜トリュフ風味〜</p> <p>トリュフ風味のソースをアクセントに、黒毛和牛の薄切り肉ときのこをクリームで煮ました。香りが食欲をそそります。</p>	<p>17</p>  <p>希少部位 混ぜご飯</p> <p>幻の希少部位むねとろ唐揚げ／春菊と湯葉の梅紫蘇和え／ツナカレー混ぜご飯</p> <p>希少部位「むねとろ」をジューシーな唐揚げにしました。春菊と湯葉を入れた梅紫蘇和えも。スパイスなツナカレーご飯と共にどうぞ♪</p>	<p>18</p>  <p>店主厳選 こだわりの逸品 ※写真は実際のメニューと異なる場合があります。</p> <p>お店の店主が厳選した選りすぐりのおかずをご用意！どんなおかずがくるか楽しみにしてください。</p>	<p>19</p>  <p>瀬戸内産牡蠣 国産牡蠣フライ 〜玉子たっぷりタルタル添え〜</p> <p>瀬戸内産の牡蠣を薄衣でふんわりサクッと仕上げました。玉子たっぷりの特製タルタルソースと共にどうぞ。</p>
<p>22</p>  <p>なめらかクリームカニ爪フライ トマトカッパーニ</p> <p>紅ズワイガニの爪肉を濃厚ホワイトソースで包んでコロッケにしました。トマトソースのカッパーニと一緒に楽しみください♪</p>	<p>23</p>  <p>海老のチリソース煮 アップル&ピーチケーキ</p> <p>甘辛チリソースが決め手の海老チリとケーキのセット！ケーキはりんごと白桃の果肉がぎっしり。ピンクの彩りも華やかさをプラス。</p>	<p>24</p>  <p>たら 鱧のホイル焼き 〜濃厚味噌バター〜</p> <p>鱧を濃厚味噌バター味でじっくりホイル焼きに。うま味の汁を吸った添えの野菜たちも美味しさを輝かせています。</p>	<p>25</p>  <p>PREMIUM 混ぜご飯</p> <p>有頭大海老フライ〜特製タルタル添え〜穴子ちらし寿司</p> <p>プレミアムデー♪ ご飯は穴子がのったちらし寿司です。メインは、有頭大海老をサクッと揚げ、特製タルタルソースをかけました。</p>	<p>26</p>  <p>デザートDAY イタリア産マロン使用のマロンケーキ クリームチーズロールケーキ</p> <p>デザートDAY★イタリア産のマロンを使用したモンブランケーキと、レアチーズケーキのような味わいの、クリームチーズロールケーキをどうぞ。</p>
<p>29</p> <p>店休日</p>	<p>30</p>  <p>厳選 太刀魚のムニエル 〜バター醤油ソース〜</p> <p>きれいな白銀の白身魚・太刀魚をムニエルにし、バター醤油ソースを絡めました。太刀魚のうま味とバター醤油ソースの相性抜群★</p>			

衛生面には配慮しておりますが、配達後は涼しいところに置き、お早めにお召上がりください。

※画像はイメージです。