

ZEITAKU

ぜいたくべんとう

# 贅沢弁当

5月

May



21日

PREMIUM

海老炒飯風  
混ぜご飯



31日

PREMIUM

鮭入り! 湯葉としの  
さっぱり混ぜご飯



29日

じっくり秘伝のタレに漬け込んだ  
カレーの西京焼き

21日

PREMIUM

仙台名物 牛タンの  
ネギポン酢ジュレがけ

14日

国産牡蠣フライ  
~玉子たっぷりタルタル添え~

31日

PREMIUM

なめらかクリームの  
カニ爪フライ  
トマトカッペリーニ

27日

厳選 太刀魚のムニエル  
~瀬戸内レモン醤油ソース~



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

30食以上のご注文の方はご連絡ください。

## 日替わり ぜいたく 贅沢弁当

ご飯  
大盛り  
無料

750円(税込)

※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 愛知県名古屋市天白区植田山 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

# 5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>たら 鱈のソテー・ ネギマヨサクサク醤油</p> <p>旬の新鮮な鱈の切身をソテーし、フリーズドライのサクサク食感を楽しめる、ネギマヨ入り醤油ソースをかけました。絶品です！</p>	<p>2</p>  <p>有頭大エビフライ ～粒マスタード入りソース～</p> <p>海老フライはこうでなくっちゃ！有頭大エビフライにプチプチ粒マスタード入りソースで、満足度◎</p>	<p>3</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">店休日</div>
<p>6</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">店休日</div>	<p>7</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、さっぱり梅味に仕上げた鱧の真丈です。</p>	<p>8</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>9</p>  <p>海老のチリソース煮 アップル&amp;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で、ピンクの彩りも華やかです。</p>	<p>10</p>  <p>桜雪もち豚 混ぜご飯</p> <p>桜雪もち豚のハンバーグ・ゆずおろしソース 生姜と昆布佃煮の混ぜご飯</p> <p>国産銘柄豚・桜雪もち豚のハンバーグに、ゆずの香りをプラスした5種果汁おろしソースを。生姜入りの昆布の佃煮を混ぜご飯にし、和の味も。</p>
<p>13</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>14</p>  <p>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>15</p>  <p>希少部位</p> <p>幻の希少部位むねとろ唐揚げ 穴子ときゅうりの酢の物</p> <p>一羽から少量しかとれない希少部位「むねとろ」をジューシーな唐揚げにしました。穴子ときゅうりのさっぱり酢のものと相性抜群☆</p>	<p>16</p>  <p>国産黒毛和牛のすき焼き 明太高菜ご飯</p> <p>国産黒毛和牛を関東風の割下で煮たすき焼きは、味の染み込ませた具材も魅力的です。明太と高菜の混ぜご飯と一緒にどうぞ！</p>	<p>17</p>  <p>牛ハラミ</p> <p>牛ハラミの生姜焼き</p> <p>焼肉屋さんでも大人気の牛ハラミを、生姜焼きに！ご飯に合うこと間違いなし！</p>
<p>20</p>  <p>鱈のホイル焼き ～濃厚しょう油バター～</p> <p>鱈を濃厚しょう油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で輝いています。</p>	<p>21</p>  <p>仙台名物 牛タン 混ぜご飯</p> <p>仙台名物 牛タンのネギポン酢ジュレがけ 海老炒飯風混ぜご飯</p> <p>プレミアムデーのご飯は、ぶりぶり海老ののった炒飯風混ぜご飯をご用意。メインは牛タン塩炒めに、さっぱりネギ昆布ポン酢ジュレをかけた☆</p>	<p>22</p>  <p>有頭大海老フライ ～特製オーロラタルタル添え～</p> <p>頭から尻尾まで食べられる有頭大海老をサクッと揚げました。ソースは、ピンク色がきれいなオーロラタルタルソースです。</p>	<p>23</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、いちごと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>24</p>  <p>牛ハラミの やみつきスタミナタレ炒め</p> <p>ほどよく脂ののって弾力のあるハラミは、炒め物でも絶品！今回は野菜と合わせ、やみつきになるスタミナタレで炒めました。</p>
<p>27</p>  <p>太刀魚</p> <p>厳選 太刀魚のムニエル ～瀬戸内レモン醤油ソース～</p> <p>きれいな白銀の白身魚・太刀魚をムニエルにし、瀬戸内産のレモンと醤油のソースをかけました。レモンの風味が美味しさをプラス♪</p>	<p>28</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>29</p>  <p>じっくり秘伝のタレに漬け込んだ カレイの西京焼き ※骨あり</p> <p>脂ののったカレイを秘伝のタレに24時間漬け込み、ごま油の風味をつけて焼きました。ご飯がすすむ一品です。</p>	<p>30</p>  <p>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>31</p>  <p>混ぜご飯</p> <p>なめらかクリームのカニロフライトマトカップケーキ入り！湯葉としそのさっぱり混ぜご飯</p> <p>プレミアムデーのご飯は、鮭、湯葉、しその実でさっぱり仕上げました。紅スワイガニの爪肉をホワイトソースで包んだ濃厚コロッケも絶品！</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、お早めにお召し上がりください。

※画像はイメージです。