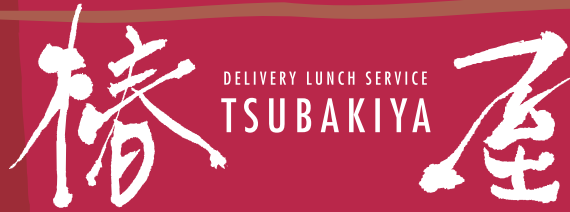


元ホテルのシェフが作る弁当・オードブルの宅配

当日のご予約は9時30分までとなります。(配達3個～)



540円日替弁当 メニュー

Aug 8
2018

INFORMATION

仕入れ状況によりメニュー変更となる場合があります。

月	火	水	木	金	土	日
		1 牛すき焼き風煮込み サバの竜田揚げ おろしポン酢かけ イカフライ 茄子田楽	2 若鶏のから揚げ 鮭の塩焼 ハムと玉ねぎの マリネ 餡かけ焼売	3 チーズハンバーグ エビフライ タルタルソース ジャーマンポテト カレー風味 マカロニサラダ	4 予約営業	5 定休日
6 豚肉のんにく 味噌焼き 県産サバの塩焼き 白身魚のフライ もやしと若布の 中華和え	7 カニクリームコロッケ サーモンの塩焼き 豚しゃぶサラダ ピリ辛マーボー豆腐	8 イカチリソース 若鶏の照り焼き ソーセージのフライ サワラの漬け焼き	9 メンチカツ カレイの漬焼 鶏ごぼうサラダ 揚げシュウマイ	10 チキンカツ ブリの照焼 シーフードカレー マカロニサラダ	11 予約営業	12 定休日
13 お盆休み	14 お盆休み	15 お盆休み	16 冷やしたぬきそば キャベツのせ メンチカツ サバ照り焼き 野菜のナムル	17 白身魚のチリソース 豚ロースの西京焼き 金平ゴボウ マーボー春雨	18 予約営業	19 定休日
20 チキンカツ 八宝菜 更科そばの トマトソース マーボー茄子	21 メンチカツ サワラの照焼 シューマイの チリソース ポテト・コーンの サラダ	22 ポークソテー オニオンソース サーモンフライ ハムとジャガイモの オイスターソース炒め 野菜とがんも煮物	23 冷やし山菜そば 鶏唐揚げ 銀鮭の漬け焼き 揚げ出し豆腐	24 ハンバーグ オニオンソース 白身魚のフライ タルタル添え トマトソースのカッパリーニ ポテトサラダ	25 予約営業	26 定休日
27 肉豆腐 サンマ塩焼き ほっこり甘い ポテトコロッケ レンコンの金平	28 豚肉の生姜焼き アジフライ カニ蒲鉾のサラダ もやしとほうれん草の ピリ辛ナムル	29 牛肉コロッケ 豚細切りの チンジャオロース 鯖の山椒焼き 若布ともやしの酢の物	30 ビックハムカツ ホッケの漬焼き ベーコン・コーン・ 水菜とポテトのサラダ 長芋の唐揚げ カレー風味	31 チキンソテー トマトソース 鱈の山椒焼き インゲンとさつま揚げ の炒め煮 マカロニサラダ	お盆休み ★本町・流通団地店は 8/11～15日まで 休みとなります。	

※青森県産米を使用しております。

日替弁当のメニューはホームページからもダウンロード印刷できます。

即席カップみそ汁
(生みそタイプ)
あさり・わかめ
しじみ・とうふ
各120円



★お弁当とご一緒にご注文お願い致します。

- ◆ ヘルシー弁当 540円
- ◆ 県産弁当 850円
- ◆ 華椿弁当 1,680円
- ◆ スタミナ弁当 680円
- ◆ 和ごころ弁当 1,080円
- ◆ 2段こと弁 2,200円
- ◆ 栄養バランス弁当 700円
- ◆ 色彩弁当 1,580円
- ◆ 松花堂弁当 2,700円

※土曜日は金曜日までのご予約となります。

※県産弁当は前営業日 12時までのご予約となります。

※日替弁当以外は前営業日までのご予約となります。

※その他、ご予算に応じて承ります。

詳しくはホームページにて!! こちらにアクセス↓

<http://a-tsubakiya.com/>

弁当&オードブルはもちろん、青森県の食材や契約農家の紹介、さらには旬の食材を使った健康レシピも更新中!!

弁当の椿屋

検索



弁当・オードブル宅配

椿屋

TEL.017-722-5722 FAX.017-722-5723

Foodfactory (株)

営業時間 / 9:00~16:00 〒030-0811 青森市青柳2丁目4-14

E-mail : delivery@a-tsubakiya.com