

## 今週のおすすめ！

15  
(月)

プリプリえびカツ

今ではえびカツバーガーなどでおなじみの「えびカツ」ですが、玉子屋ではかなり以前からお弁当に取り入れた定番の人気メニューです。プリプリのえびをたっぷり使ったえびカツは、えびの旨味がしっかりしていて衣はサククリ。味と品質に自信あり！の一品です。

16  
(火)

豚肉焼しゃぶ  
ポン酢おろし

疲労回復に効果のあるビタミンB1を多く含む豚肉を炒め、火を通した野菜と一緒にポン酢おろしでさっぱりといただきます。生野菜ではなく火を通していただきますので野菜も多めにとれるヘルシーな一品になっています。

17  
(水)

まるで玉子サンドのような  
フワッと玉子コロッケ

北海道産の厳選されたジャガイモを熟成させて使用します。こだわりのジャガイモに合うよう、優しく味付けされた玉子サラダを包み込んでコロッケにします。中のフワツとした食感は美味しい「玉子サンド」を食べているような感覚です♪

18  
(木)

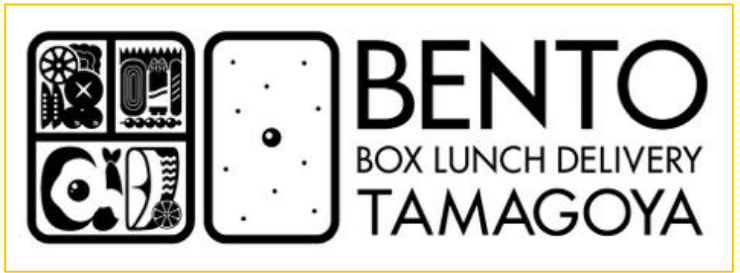
牛肉の塩レモン炒め

牛肉をいったんボイルしてからパプリカ等の野菜と一緒に塩レモンと中華系調味料を使って炒めています。ボイルすることで牛肉の臭み・アク・余分な脂が落ち、カロリーも控えめに。ごはんにも合うしっかり目の味付けです。

19  
(金)

中華風弁当

人気の中華風のお惣菜を組み合わせたお弁当です。中でも「春巻」と「ソース焼そば」は人気が高く入っていることが多いお惣菜です。今回は「麻婆豆腐」をメインに「かに玉白湯あんかけ」なども入っています。



## 今週のおすすめ！

22  
(月)

さっくりソフト  
メンチカツ

外はサククリ、中はふんわりと柔らかでソフトな食感が特徴のメンチカツです。玉ねぎの甘さが引き立つ味付けで、お肉のうまみもしっかりと感じられるように作っています。  
ぜひお召し上がりください♪

23  
(火)

勤労感謝の日

24  
(水)

味噌バター豚丼風

特製の味噌だれで豚肉と玉ねぎを炒めコーンを加えます。仕上げのバターの香りが食欲をそそる一品です。  
ごはんのにのせてどんぶり風でいただくのもおすすめ。こちらもご好評をいただいている人気のメニューです！

25  
(木)

若鶏照焼  
柚子胡椒葱ソース

醤油ベースのたれに柚子胡椒と柚子の果汁、数種類の調味料と葱を加えてソースにしました。  
果汁を入れることでより柚子の香りが立ち、照り焼きにした若鶏の味を引き立てます。

26  
(金)

レッドマサラカレー

独自のブレンドスパイスにコチジャン・赤唐辛子・パプリカを加え、スパイシーで辛さにキレのある“赤い”カレーソースに仕上げました。  
具材にはイカとエビを使い、シーフードならではの風味と旨味が加わっています。