

今週のおすすめ！

29
(月)

大人気！旨味しっかり
華味鳥の子キンカツ

九州の銘柄鶏“華味鳥”は大地を走り回る平飼いと呼ばれる環境と、専用の飼料でストレスなく健康に育てられます。鶏肉特有の臭みが少なく、旨味と歯ごたえがある華味鳥の子キンカツは、衣の厚さやパン粉の細かさにもこだわった一品です。

30
(火)

牛肉ときのこの玉子とじ
もち麦ごはん

風味と食感の良いきのここと相性の良い牛肉を甘辛の汁で煮含ませ、玉子でとじてふんわりと包み込んだ一品です。プチプチ・もちもちとした食感と食味の良さで人気のもち麦ごはんとの相性は抜群です！

1
(水)

南蛮ソースでいただく
照焼ポーク

柔らかくふっくらと焼き上げた照焼ポークを、ピリ辛で酸味の効いた南蛮ソースでいただきます。南蛮ソースのさっぱりとした味わいが照焼ポークを引き立て、より美味しく召し上がれます。

2
(木)

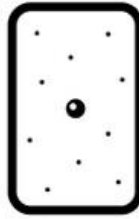
高菜入り
きざみハムフライ

京都の有名漬物店が推奨する創作料理を参考にしました。胡麻の風味と高菜の塩味が刻んだハムにベストマッチ！白いごはんにぴったりのお箸がすすむフライになりました♪

3
(金)

特製だれがしっかり絡んで
ジューシーです！
油淋鶏(ユーリンチー)

鶏肉を一度蒸してから揚げるのでカロリーは控えめに、噛み応えはしっかりとしたジューシーな唐揚げに仕上がっています。カリッとサクッと揚げた鶏の唐揚げに醤油と酢をベースに葱や生姜などの香味野菜を加えた特製のたれをかけた一品です。



BENTO
BOX LUNCH DELIVERY
TAMAGOYA

年末大感謝★スペシャルWeek

6
(月)

香り豊かな
松茸ごはん

秋の味覚シリーズでも人気ナンバー1の松茸ごはんは「また食べたい!」とのリクエストも多くいただく、スペシャルweekには欠かせない人気メニューです。松茸の豊かな香りをどうぞお楽しみください。

7
(火)

ビーフシチューDe
ハンバーグ

2種類のデミグラスソースを玉子屋独自の割合で合わせ、牛肉と数種類の野菜をじっくり煮込んで仕上げる自慢のビーフシチューを今回はオリジナルハンバーグのソースに使用しました。スペシャルweekならではの贅沢な一品です。

8
(水)

本格!
タンドリーチキン

ヨーグルトに香辛料や香味野菜などを加え、鶏肉を漬け込んでから焼き上げる本格的なタンドリーチキンです。インドの土窯タンドールを使用して焼いたように焼き上げました。玉子屋が味にも焼き方にもこだわって作った一品です。

9
(木)

今年はやります!!
サイコロステーキ

牛肉の食感と風味をしっかり味わっていただけるよう、牛のもも肉をカットして使用します。ごはんにも合うように開発したソースはお肉の味を引き立てる和風ステーキソースです。2年ぶりに登場のサイコロステーキをどうぞお楽しみに!

10
(金)

あなごの
炊き込みごはん

今年のスペシャルweek、最終日は出汁を使い柔らかく炊き上げた煮あなごを、相性の良いごぼうと一緒に炊き上げたあなごの炊き込みごはんです。あっさりとした味付けですので、純和風のおかずとともに美味しくお召し上がりいただけます。