

BENTO
BOX LUNCH DELIVERY
TAMAGOYA

今週のおすすめ！

27
(月)

えびフライ×2
タルタルソース

久々に登場の「えびフライ×2」です。衣にひと手間加えてなるべく薄くし、えびの食感とうま味を感じられるようにこだわった大人気のえびフライ。今回は奮発して2本入ります。こちらも人気の自家製タルタルソースでお召し上がりください♪

28
(火)

若鶏照焼
生七味ソース

和歌山県産の山椒と高知県産の柚子を使用し、山椒をメインに、唐辛子は少なめに配合した生七味と、玉子屋オリジナルレシピの照焼だれを組み合わせるソースを作ります。柑橘系の爽やかな香りと独特の痺れるような辛みは若鶏照焼との相性抜群です。

29
(水)

塩だれカルビメンチ

塩だれカルビをイメージして、黒胡椒と白胡椒を加えお肉に負けないパンチのある味付けにしたメンチカツです。風味良く仕上がるようにごま油も加えた冷めても美味しい、お弁当にぴったりのおかずです。

30
(木)

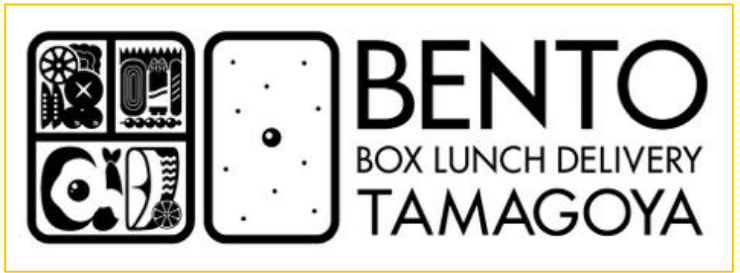
人気メニュー！
えびチリソース

エビの食感にこだわり、ソースと合わせる前にエビに火を通す事はしていません。香味野菜を炒めた後に調味料を加えて辛口の自家製チリソースを作り、薄い衣をまとわせたエビとともに火を入れることでプリプリの食感が味わえる本格えびチリソースに仕上げています。

1
(金)

黒胡椒香るソースの
ポーク照焼

豚ロース肉を照焼にしてキリッと黒胡椒をきかせたソースでいただきます。仕上げにも粗挽きにした黒胡椒を加えた存在感のあるソースです。黒胡椒のピリッとした辛さと香りがお肉にぴったりマッチする一品です。



今週のおすすめ！

4
(月)

具材の旨味しっかり
五目釜めし

5種類の具材(ゴボウ・椎茸・こんにゃく・ニンジン・きくらげ)をバランス良く配合し、国産鶏を煮出した濃厚なチキンエキスと鶏油で旨味と香りのインパクトを加えて炊き上げます。
純和風のおかずとも相性の良い美味しい人気の炊き込みごはんです。

5
(火)

豚バラ焼肉
野菜炒め添え

豚肉を特製の焼肉だれで炒めます。塩とコショウでシンプルに味付けした野菜炒めと合わせていただくことで、野菜の食感と甘味を感じながらお肉の旨味を味わうことができる一品です。
ぜひ、お召し上がりください。

6
(水)

卵黄ソース入り
つくねバーグ
ポン酢おろし

大判のつくねに卵黄ソースを包み込んで焼き上げた定番のつくねバーグを、ポン酢を加えた大根おろしでいただきます。
卵黄ソースのコクと甘味がポン酢おろしと絡まって、さっぱりと優しい味わいになります。

7
(木)

牛肉とアスパラの
玉子とじ

甘辛に炊いた牛肉と玉葱を卵でとじた人気の一品に、今回はアスパラを加えました。
牛肉は煮込む前にさっとお湯に通しているため、余分な脂とアクが抜けて食べやすくカロリーも控えめに仕上がっています。
アスパラの歯ごたえと香りもお楽しみください。

8
(金)

黒麻婆豆腐

黒胡麻ペーストと黒すり胡麻、2種類の胡麻を使った麻婆豆腐は、花椒の痺れるような辛さと胡麻のまろやかな旨味が特徴の自信作です。
見た目が“黒い”麻婆豆腐。食欲を刺激する美味しさです！