

https://ichizen.tv

一膳 | 検索

ご案内

◆日替り弁当のご注文・変更等は当日午前9時15分まで、ご予約商品のご注文・変更等は、前営業日午後1時まで、お弁当は食品衛生上午後2時までにお召し上がりください。各種商品は食材入手の関係上、献立内容が変更する場合がございます。当社は石川県産こしひかり100%を使用しております。

HACCP工場で作る安心安全なお弁当 いつでも愛される味を



当日9:15

膳

¥590 税込

注文・変更の締め切り: 当日9時15分まで <カロリー、塩分>表記は、おかずのみの値(ごはん: 並351kcal、大468kcal、小281kcal)

1月6日(月) <373kcal 3.0g> ・えびカツのタルタルソース ・たこさつま揚げの煮物 ・キャベツの和え物 ・じゃがいもの金平

1月7日(火) <397kcal 3.5g> ・キーマカレー ・コロケ ・チーズ入つくね ・チンゲン菜のサラダ ・白菜のコンソメ煮

1月8日(水) <284kcal 3.8g> ・レタスとたまごの中華炒め ・コーンフライ ・グラタン ・大根と白菜の甘酢漬け ・メンマとこんにゃくの煮物

1月9日(木) <381kcal 3.0g> ・じゃがいもといかのバター醤油煮 ・甘辛ささみフライ ・紅生姜天の煮物 ・小松菜のサラダ ・ハンバーグ

1月10日(金) <336kcal 2.2g> ・春雨のすき焼き煮 ・たこカツ ・ほっけ塩焼き ・ほうれん草の和え物 ・マカロニソテー

1月11日(土) <395kcal 3.6g> ・おまかせフライ とんかつソース ・豆腐ハンバーグ ・オクラのサラダ ・いか団子の煮物

1月13日(月) ・お休みです

1月14日(火) <327kcal 2.5g> ・本格チャプチェ ・白身フライ ・ハム玉子とじ ・キャベツの和え物 ・大豆のトマト煮

1月15日(水) <373kcal 2.4g> ・長芋ともやしのベーコン炒め ・カレーフライ ・鶏肉の照り焼き ・和風マカロニサラダ ・白菜の煮浸し

1月16日(木) <384kcal 2.3g> ・五目ご飯 ・コク旨豚キムチ煮 ・いかの天ぷら ・ウインバーグ ・オクラのゆかり和え

1月17日(金) <508kcal 2.8g> ・野菜コロケのデミソース ・さばの塩焼き ・大根の酢の物 ・春雨とごぼうの甘辛煮

1月18日(土) <403kcal 2.9g> ・豆腐ハンバーグ ・三角春巻 ・チンゲン菜のサラダ ・焼き味噌つくね



ごはんが進む

食感が楽しい

やみつぎになる味

濃厚ソース

野菜と大豆を豊富に使用し、一食600kcal前後に設定したお弁当



予約

健康膳

¥690 税込

注文・変更締め切り: 前営業日13時まで 健康膳はオカズ・ごはんのセット販売のみ <カロリー、塩分>表記は、オカズとごはんのセットの値

1月6日(月) <607kcal 3.4g> ・発芽玄米 ・揚げ豆腐のあんかけ ・しゅうまい ・ちぎり揚げの煮物 ・チンゲン菜のピーナツ和え ・白菜の黒こしょう炒め

1月7日(火) <603kcal 2.2g> ・麦飯 ・ポトフ ・ピーマン肉詰フライ ・新豆腐のふわふわ揚げ ・キャベツと竹輪のわさびマヨ和え ・鶏肉といんげんの炒め物

1月8日(水) <609kcal 2.4g> ・十六穀米 ・さわらのムニエル ・焼き肉詰めいなり ・小松菜の味噌炒め ・切干大根のごまサラダ ・イカマリネ

1月9日(木) <585kcal 2.6g> ・黒米 ・塩焼き肉 ・絹厚揚げの煮物 ・じゃがいものソテー ・ほうれん草のナムル ・玉ねぎサラダ

1月10日(金) <591kcal 2g> ・五穀米 ・赤魚のゆず味噌焼 ・茄子はさみ揚げ ・麻婆大根 ・菜の花のおかか和え ・高野豆腐の煮物

1月11日(土) <614kcal 4.0g> ・豆腐バーグのおろしポン酢 ・海老カツ ・ますの塩焼き ・オクラの和え物 ・昆布の煮物

1月13日(月) ・お休みです

1月14日(火) <611kcal 3.0g> ・麦飯 ・サーモンフライ ・野菜とひじきの豆腐焼 ・チンゲン菜の浸し ・きのこソテー ・大豆のカレー煮

1月15日(水) <585kcal 2.4g> ・十六穀米 ・白身魚のラタトゥーユ ・ごぼう巻の煮物 ・ほうれん草とベーコンのソテー ・南瓜のピーナツ和え ・ごま団子

1月16日(木) <602kcal 3g> ・黒米 ・牛肉とごぼうのすき焼き風煮 ・しんじょう ・青菜のキムチ和え ・里芋のサラダ ・大根のコンソメ煮

1月17日(金) <607kcal 2.5g> ・五穀米 ・鶏肉の塩こうじ唐揚げ ・あじの塩焼き ・さつまいも金平 ・ピーマンのツナ和え ・切干大根の煮物

1月18日(土) <590kcal 2.7g> ・オムレツ ・カレーコロケ ・イカハンバーグ ・チンゲン菜のサラダ ・厚揚げの煮物



県内産豚使用

優しい味付け

糖の効果で腸活

あつあつのお鍋を目の前でさむ〜い時期にうれしい一人用お鍋



予約

季節膳

ごはん付き ¥650 税込

鍋のみ(ごはんなし) ¥510 税込

季節膳は曜日替わりの献立内容となります。ご注文・変更等は、前営業日13時まで、お願いします



月曜日

鍋焼きうどん

和風だしの鍋焼きうどんと海老天、たまごをあつあつでお召し上がりください。メにごはんを入れるのが美味!

内容: うどん、海老天、たまご、かまぼこ、しいたけ、一味唐辛子、だしつゆ



火曜日

すき焼き

牛肉の旨みと甘辛たれを煮込んで、焼き豆腐、しらたき、ねぎを堪能ください。すき焼きは不動の一番人気です。

内容: 牛肉、焼き豆腐、しいたけ、うどん、タレつゆ ※水は不要です



水曜日

カレーうどん

豚肉と玉ねぎをじっくり炒め、コクのある和風だしと合わせて煮込みます。うどんが最高に旨い!メはやっぱりごはんを!

内容: うどん、かまぼこ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、カレーだし



木曜日

ごま豆乳なべ

豚肉と白菜をたっぷり入れ、豆乳スープでじっくり煮込みます。あつあつさっぱりの中にコクのある旨味をお楽しみください。

内容: 豚肉、白菜、豆腐、水餃子、油揚げ、しいたけ、うどん、だしつゆ



金曜日

煮込みラーメン 白湯

白湯バイタンスープがあつさりながら、旨みが口広がるおかわりしたくなるラーメンです。

内容: ラーメン、チャーシュー、キャベツ、たまご、ニラ、メンマ、スープ



なべ膳の美味しい食べ方 商品を開封し、具材とだしつゆを取り出し、だしつゆを入れ、お湯を注ぎます。(※ すき焼きはお湯不要) 5~10分煮込みます。途中で焦げないように攪拌し、具材に火が通ればできあがり。締めにごはんを入れておじやにするのも美味です。



季節膳について 商品は予約制となります。前営業日 13 時までにご注文ください。固形燃料を使用しますので火気に十分ご注意ください。おなべの残りスープの廃棄にご協力ください。当社では安全性に留意するため、生肉での提供は行っていません。



クオリティランチグループが提供する置き型社員食堂 オフィス L-BOX は新しいスタイルの福利厚生

200円ランチ はじめませんか

このようなお悩みをオフィス L-BOX で解決します

- ★ 福利厚生をもっと充実させたい
★ スタッフの食事管理を行いたい
★ 時間を気にせず食事がしたい

オフィス L-BOX はこんな業務改善ができる 便利なサービスです

- ★ 置き型のため、発注や管理が不要
★ 個人のスマホ決済なら総務の業務削減に
★ 管理者画面から履歴確認・CSV 出力可能

最適なプランをご提案します 商品 8 種 60 品目以上、導入費用 ¥0、月額費用 ¥8,750 より

ウェブから 詳細を確認



冷凍庫から商品を取り出し 温めて食べるだけ



Table with columns for dates (1/6 to 1/18) and rows for menu items (膳, 季節膳, 健康膳).

Table with columns for dates (1/6 to 1/18) and rows for menu items (膳, 季節膳, 健康膳).

Form for customer information: お客様名, ご住所, 電話番号

おいしいお米を販売中!

当社では能登産こしひかり(10kg)を販売中です。おいしいお米をご自宅でいかがですか。詳しくはうら面をご覧ください。



提供/中橋商事



