105

ことぶき



2日(木) ボリューム満点 天ぷら盛り合わせ

月に1回の特別DAYとして、10月17日(金)に愛知県産こし ひかりを提供させていただきます。

愛知県で収穫されるお米は、歯ごたえがしっかりしてる のが特徴です。中でも『あいちのこしひかり』は粘りがあっ て、甘みを強く感じる定番の品種です。また、冷めても美 味しいのが特徴です。

また、こしひかりは日本を代表するお米の品種なので、 ぜひご賞味ください。



ボリューミー もちもちフライ(肉味噌)

〈赤口〉

ポリューム満点 天ぷら盛り合わせ



ご飯が進む! 鮭西京焼き

〈先勝〉



柚子胡椒香る 豆腐ステーキ

<仏滅>

ゴマ油香る ビビンバ風焼肉炒め

〈大安>



大人も大好き!

〈赤口〉

クリームシチュー



本鮪のメンチカツ

〈先勝〉

ドライカレーのかかった 10 ロースとんかつ

<友引>



和食の定番! さばの塩焼き



大きな イカカツ

〈赤口〉



大人も大好き エビフライ

〈先勝〉



たれも旨い 味噌チキンカツ

<友引>



ねぎたれがかかった 炭火焼きチキン

〈先負〉

〈赤口〉



ご飯が進む! スタミナ炒め

〈赤口〉



和食の定番☆ あじフライ

〈先負〉

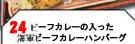


食べ応え満点!! 厚切りハムカツ

<仏滅>

みんな大好き!!

鶏の唐揚げ





箸が進む 27 オニオンハンバーグ

〈先負〉

ほくほく **28** すき焼きコロッケ <仏滅>

🥝 キャベツが入った 金沢ピーフカレーフライ

〈大安〉

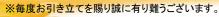


さわらの塩焼き

〈赤口〉

ハロウィンには 31 かぽちゃクノーデル

〈先勝〉



製造工程におきましては万全を期しておりますが、

昼食は午後1時までに喫食をお願いいたします。

また、仕入等の都合により一部メニューを変更する場合がございますのでご了承下さい。 ※当社で使用しているお米は、全て国内産です。





本社事業所:大府市桃山町1丁目81番地

