

雅 日替り弁当 カレンダー

数に限りがございますので売り切れの際はご了承くださいませ。
また、お惣菜が一部変更になる場合があります。

10月



お弁当お惣菜宅配します

miyabi dining

DELI & OBENTO みやびダイニング

お弁当・お惣菜と一緒にデザートのご注文もお待ちしております。

TEL : 257-8300

FAX : 257-8301

お弁当 & お惣菜

A 570円
B 650円

大好評 秋野菜カレー 520

お母さんの作った昔ながらのカレーにナス・エリンギ・さつまいもの秋野菜を加えたボリュームたっぷりのカレーです。

「雅」の健康志向の原動力は、お客様に「お弁当が健康に役立つ」としていただくこと。お弁当が「健康」なイメージを持っていただくこと。お弁当が「健康」なイメージを持っていただくこと。お弁当が「健康」なイメージを持っていただくこと。

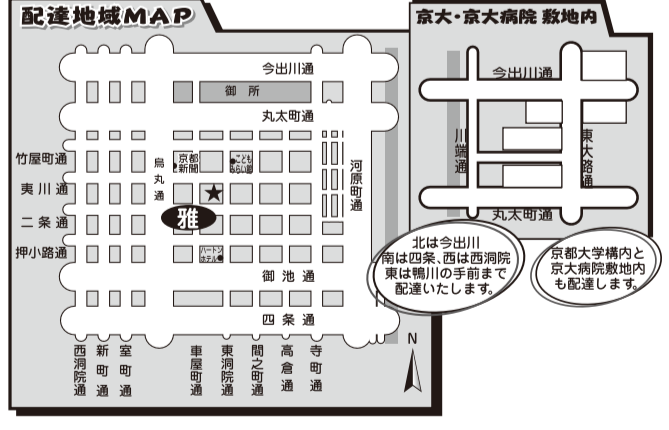
1	2
白身フライ 焼きそば からあげ つけもの	ガスとししとうの ちくわ甘煮炒め だし シウマイ からあげ サバの塩焼き ごはん
ゆで豚と オクラの梅あえ つけもの だし シウマイ ちくわ ごはん	スバゲティー 白身フライ からあげ チキ ごはん
オリジナルから揚げ 弁当 (ゆずこしょう マヨネーズ) 520円	おろしバーグ弁当+ やさい天2種 620円

日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

プチ玄米菜食弁当 520円 玄米大盛50円UP

動物性食品を一切使わず、だしもこんぶだしを使用して作った体にやさしいお弁当です。素材本来の味をお楽しみください！

- ### 10月の献立
- 1・7・13・19・25・30
 - 揚げ高野と野菜のあんがらめ
 - きんぴら
 - 小松菜のごまあえ
 - もやしときゅうりの梅あえ
 - 白菜とあけの煮物
 - 玄米ごはん
 - 2・8・14・20・26
 - 大豆と野菜のトマト煮
 - 切り干しとピーマンの炒め物
 - ナスといんげんのごまあえ
 - 高野豆腐の煮物
 - キャベツのサラダ
 - オクラのわさびあえ
 - 玄米ごはん
 - 4・9・15・21・27
 - おかとれんこんのつくね風
 - ナスの揚げ出し
 - 小松菜と高野豆腐のしょうが炒め
 - さつまいものきんぴら
 - 五目豆
 - 玄米ごはん
 - 5・11・16・22・28
 - 車ぶの竜田揚げ(ネギソースかけ)
 - ナスのみそ炒め
 - カレー風味のいり豆腐
 - じゃがいもの煮ころがし
 - ほうれん草のごまあえ
 - 玄米ごはん
 - 6・12・18・23・29
 - 豆腐の野菜あんかけ
 - かぼちゃとひじきのごま煮
 - 小松菜とえのきのおひたし
 - さつまいもの天ぷら
 - 根菜の煮物
 - きのこのおろしあえ
 - 玄米ごはん



予約注文承ります。各種イベントにご利用ください。

お弁当・お惣菜と一緒にデザートのご注文もお待ちしております。

配達もいたします。お気軽にお電話下さい！

TEL : 257-8300
FAX : 257-8301

〒604-0814 京都市中京区東洞院通二条上ル重慶町515 桐畑ビルF

営業時間
10:00-17:00
(土曜10:00~15:00/日・祝休み)

配達時間 1500円以上 (税別)のご注文に限ります
11:00-14:00のみ

※夕方の配達は一時的に休みさせていただきます
おかあさんの手作り弁当

miyabi dining

DELI & OBENTO みやびダイニング

2021年10月 魚弁当 620円

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					10月1日 サバのしょうが煮	2日 鮭のおろし煮
3日	4日 タラのきのこあんかけ	5日 赤魚の煮つけ	6日 サバのコチュジャン煮	7日 タラの山椒焼き	8日 サンマの塩焼き	9日 サワラの西京焼き
10日	11日 サバの七味焼き	12日 カレイの甘酢あんかけ	13日 サワラのしそ香焼き	14日 赤魚のつけ焼き	15日 鮭のチキチキ焼き	16日 サバの塩焼き
17日	18日 カレイの唐揚げ	19日 ホッケの塩焼き	20日 サンマの塩焼き	21日 サバの竜田揚げ	22日 カレイとナスのおろし煮	23日 タラの天ぷら(野菜あんかけ)
24日	25日 サワラの照焼き	26日 サバの味噌煮	27日 鮭の塩焼き	28日 竜田揚げ	29日 イワシのかば焼き	30日 アジの照焼き
31日						