

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。

4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お待ちしております。

TEL : 257-8300
FAX : 257-8301

お弁当 & お惣菜

A 600円
B 690円

大好評
春野菜カレー
560円

お母さんの作った昔ながらのカレーにたけのこ・じゃがいも・アスパラ・ピーマンの春野菜を加えたボリュームたっぷりのカレーです。

「雅」のコンセプトは「食の原点にこそ、本当の良さはある」。お惣菜が調理できる形を提供できればと考えています。

「雅」のコンセプトは「食の原点にこそ、本当の良さはある」。お惣菜が調理できる形を提供できればと考えています。

「雅」のコンセプトは「食の原点にこそ、本当の良さはある」。お惣菜が調理できる形を提供できればと考えています。

1	2
豚肉たっぷり野菜炒め 大ウインナー煮 マイカレー コロケツ つけもの ごはん	金時豆 コールスロー みそカツ いか天 ごはん
スバゲティー ポテトサラダ エビフライ からあげ ごはん	揚げサバのみぞあえ だし 金時豆 いか天 ごはん
コロカラ弁当+ミニエビフライ (タルタル付き) 570円	コロカラ弁当+ミニエビフライ 570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	25	26	27	28	29	30

プチ玄米菜食弁当 ※数量限定！売り切れ御免
ごはん白米にも変更できます！
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！
550円 玄米大盛60円UP

4月の献立

1・7・13・19・25	2・8・14・20・26
●おからとれんこんのつくね風 ●ナスの揚げだし ●小松菜と高野豆腐の炒め物 ●サツマイモのきんぴら ●若竹煮 ●玄米ごはん	●おからコロケツ ●かぼちゃとひじきのごま煮 ●ほうれんそうのおひたし ●チャブチエ●きゅうりの酢の物 ●ナスとピーマンの炒め物 ●白菜とあけの煮物 ●玄米ごはん
4・9・15・21・27	5・11・16・22・28
●揚げ野菜の煮びたし(おろし添え) ●きんぴら ●菜の花と玉ネギの炒め物 ●オクラとえのきの梅あえ ●高野豆腐の煮物 ●こんにゃくの田楽 ●玄米ごはん	●車麩の竜田揚げ(ネギソース掛け) ●ピーマンとひじきのピリ辛炒め ●切り干し大根のカレー炒め ●五目豆 ●ナスのみそ炒め ●玄米ごはん
6・12・18・23	
●大豆と野菜のみそトマト煮 ●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 ●高野豆腐の揚げ煮 ●キャベツのサラダ ●オクラのわさびあえ ●玄米ごはん	

配達地域MAP

北は今出川
南は西条、西は西河原
東は豊川の手前まで
配達いたします。

京都大学構内と
京大病院敷地内
も配達します。

予約注文承ります。
各種イベントにご利用ください。

配達もいたします。お気軽に電話下さい！
TEL : 257-8300
FAX : 257-8301

2022年4月 魚弁当 650円(おかずのみ550円)

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
3日	4日 タラの天ぷら (野菜あんかけ)	5日 サバの 塩焼き	6日 アジの 照り焼き	7日 カレイの ピリ辛煮	8日 サワラの 西京焼き	9日 サバの 七味焼き
10日	11日 鮭の 塩焼き	12日 サワラの 味噌マヨ焼き	13日 サバの 竜田揚げ	14日 ホッケの 塩焼き	15日 イワシの かば焼き	16日 サワラの 西京焼き
17日	18日 サバの しょうが煮	19日 カレイとナスの おろし煮	20日 サワラの しそ香焼き	21日 アジの 香り煮	22日 サバの ネギ味噌焼き	23日 鮭の 塩焼き
24日	25日 サワラの 照り焼き	26日 タラの きのこあんかけ	27日 鮭の おろし煮	28日 サバの おろし煮	29日	30日

〒604-8401 京都市中京区東洞院通二条上ル重屋町515 桐畑ビル1F

営業時間
10:00-17:00
(土曜10:00-15:00)日曜・祝日休み

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
※夕方の配達は一時お休みさせていただきます
おがきさんの手作り弁当

miyabi dining
DELI & OBENTO みやびダイニング