

# 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。

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。

お弁当  
&  
お惣菜

① 630円  
② 630円

TEL : 257-8300  
FAX : 257-8301

# 4月



**大好評**  
**春野菜カレー**  
600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。

<b>1</b> 1 1 豚肉とまよしのしょうが焼き ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	<b>2</b> 2 2 天ぷらの盛り合わせ(エビ、野菜、ちくわ) シューマイ だし マイ つけもの ごはん	<b>3</b> 3 3 スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	<b>4</b> 4 4 豚しょうが焼き ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	<b>5</b> 5 5 豚しょうが焼き ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん
豚焼肉弁当 680円	南蛮バーグ弁当+目玉焼き 630円	おろしハンバーグ弁当+やさい天2種 670円	キーマカレー 660円	5日は予約注文のみの営業となります。  ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)

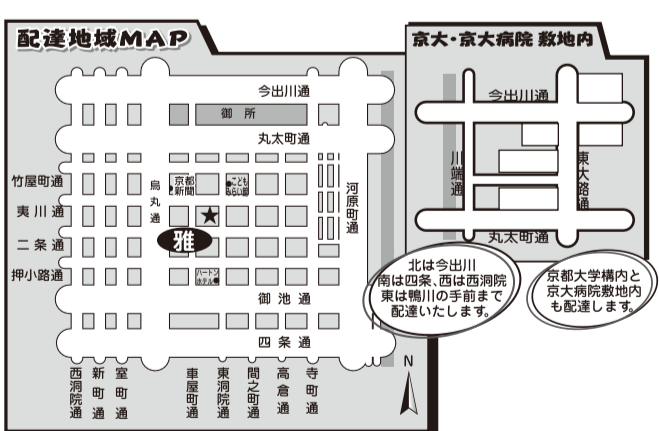
日	月	火	水	木	金	土
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
1 6日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 カツ卵とし 肉だんご 枝豆天 豚焼肉 大コロッケ シチュー ウインナー つけもの ごはん 天とじ井 680円	豚焼肉弁当 680円	鶏甘酢 煮玉子 シチュー マイ つけもの ごはん	10日はお休みです。	スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	2 ガスとピーマンとちくわの甘辛炒め スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん
1 13日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 豚焼肉 大コロッケ シチュー ウインナー つけもの ごはん	3 揚げ鶏のネギソースがけ ゆで玉子 カレーコロッケ ウインナー つけもの ごはん	4 スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	5 10日はお休みです。	6 豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ からあげ つけもの ごはん	7 12日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)
1 13日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 焼きそば(目玉焼き) からあげ つけもの ごはん	3 スナビティーエビチリ からあげ 肉だんご 肉 マヨネーズ マヨネーズ マヨネーズ つけもの ごはん	4 16日はお休みです。	5 ちくぜん煮 だし ちくわ天 マヨネーズ 西京焼き つけもの ごはん	6 スナビティー ゆで玉子 豚肉のビリ辛野菜巻 からあげ カレーコロッケ ウインナー つけもの ごはん	7 19日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)
1 20日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 やさい炒め弁当+白身フライ(タルタルソース) 650円	3 あろし焼肉(ゆで玉子付) だしまき ちくわ天 つけもの ごはん	4 スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	5 16日はお休みです。	6 豚肉のしょうが焼き(にらはんす) だしまき れんこん天 シチュー マイ つけもの ごはん	7 19日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)
1 20日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 鶏と野菜の甘酢あん(煮玉子付) 630円	3 オムソバ 白身フライ からあげ ウインナー つけもの ごはん	4 スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	5 24	6 豚肉のしょうが焼き 白身フライ だしまき シチュー マイ つけもの ごはん	7 26日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)
1 27日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 鶏と野菜の甘酢あん(煮玉子付) 630円	3 スナビティー ナンパン ゆで玉子 カレーコロッケ 肉だんごウインナー シューマイ だし マイ つけもの ごはん	4 23	5 24	6 25	7 26日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)
1 27日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 28日はお休みです。	3 29日はお休みです。	4 23	5 24	6 25	7 26日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)
1 27日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)	2 28日はお休みです。	3 29日はお休みです。	4 23	5 24	6 25	7 26日は予約注文のみの営業となります。 ※前日までの予約注文のみ承ります。(少量でもOKです。)

雅ダイニングのこだわり  
最近、食品添加物の増加に伴い、消費者の自然な健康志向が高まっています。この様な状況におき、当店では、安全な食品を使用したお弁当を提供することを第一と、無添加の調味料を使用し、自然な味を生かしたお弁当を提供してまいります。雅ダイニングのこだわりは、安全な食品を使用し、自然な健康志向の高まりに応え、安全な食品を使用したお弁当を提供してまいります。

**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！  
**590円 玄米大盛70円UP**

**4月の献立**  
※内容が一部変更になる場合があります。ご了承ください。

- 7・18・24・30
  - おからとれんごんのつくね風
  - 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
- 2・8・14・25
  - 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
  - 白菜とあけの煮物
  - 玄米ごはん
- 3・9・15・21
  - 揚げ野菜の煮びたし(あろし添え)
  - 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
  - 玄米ごはん
- 4・22
  - 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
- 1・11・17・23
  - おからコロッケ
  - かぼちゃとひじきのごま煮
  - ほうれんそうのおひたし
  - チャプチェ●きゅうりの酢の物
  - ナスとピーマンの炒め物
  - ジャガイモのきんぴら
  - 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。

TEL : 257-8300  
FAX : 257-8301

〒604-8401 京都市中京区東洞院通二条上ル重慶町515 桐畑ビル1F

**営業時間**  
10:00-16:00  
(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  
11:00-14:00のみ  
※夕方の配達是一時お休みさせていただきます  
おかせさんの手作り弁当

**miyabi dining**  
DELI & OBENTO みやびダイニング

**2025年4月 魚弁当 680円(おかずのみ580円)**

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		4月1日 サワラの西京焼き	2日 カレイのピリ辛煮	3日 鮭の梅風味照焼き	4日 サバの塩焼き	5日
6日	7日 赤魚のつけ焼き	8日 サバのおろし煮	9日 鮭の塩焼き	10日	11日 カレイの唐揚げ	12日
13日	14日 アジの中華風あんかけ	15日 ホッケの塩焼き	16日	17日 タラの天ぷら(野菜あんかけ)	18日 赤魚の煮つけ	19日
20日	21日 サバのしょうが煮	22日 鮭の梅風味照焼き	23日 カレイの甘酢あんかけ	24日 サバの竜田揚げ	25日 アジの照焼き	26日
27日	28日	29日 サワラのしそ香焼き				