

7月

最近、食品添加物などによる「ついでに」で、おたの現代病の増加に伴い、消費者の自然な健康志向の関心が、高まっています。

この様な状況にあつて、当店では、今後当店の食品がお客様に出ることは、この思案の結果、安全な食品で出まことに努め、調味料の結果、無添加の調味料を使用し、作つたものと、食するに健康になることを。

「健康・食・睡」の原点から、本当に良いため、お客様が理解できる形で提供しなければなりません。

雅が、いづつでは自分たの力で生み出される限りの安全な食品を食べ、ついでに、健康・元気の源に、なつておつて、提供研究し、つづけます。

雅タイニニクスタツフ

DELI & OBENTO みやびダイニング

TEL : 257-8300
FAX : 257-8301

1 630円
2 630円

[illegible]

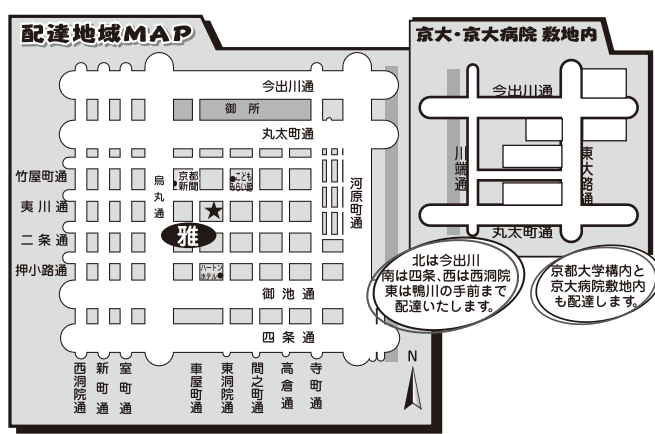
	日	月	火	水	木	金	土
6	1 2 日替り	7	8	9	10	11	12
6日はお休みです。 ※前日までの予約注文のみ承ります。 (少量でもOKです。)		サバのしょうが焼き だし まき 鶏菜 マリヤキ チキン 枝豆天 ごはん つけもの	揚げ鶏のネギソースかけ 鶏菜 玉子 カレー コロッケ ウィンナー ごはん つけもの	豆腐ハンバーグ (野菜あん) 鶏菜 コロッケ シウマイ れんこん だし まき ごはん つけもの	スパゲティ カレー からタル コロッケ エビチリ フライ ゆで玉子 シウマイ ごはん つけもの	豚しょうが焼き 鶏菜 ビーフ コロッケ からあげ ウィンナー ごはん つけもの	12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。)
		豚肉ともやしのピリ辛炒め 鶏菜 からあげ シウマイ ごはん つけもの	ちくぜん煮 鶏菜 だし からあげ サワラの西京焼き ごはん つけもの	スパゲティ ウィンナー シウマイ チーズ メンチカツ フライ ごはん つけもの	豚のレモンあんかけ 鶏菜 マーボ 春雨 だし まき シウマイ ごはん つけもの	天ぷら 盛り合わせ (エビ・ちくわ・やさい) 鶏菜 だし まき シウマイ ごはん つけもの	
		エビカツ弁当 690円	南蛮バーグ弁当+目玉焼き 650円	鶏ごほうご飯弁当 630円	てりたまバーグ弁当 (エビフライ付) 680円	しゃけ弁当+ビーフコロッケ 720円	
13	1 2 日替り	14	15	16	17	18	19
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。)		ゆで玉子 鶏菜 鶏竜田と揚げ野菜の香味ネギソースかけ シウマイ ごはん つけもの	エビとイカのチリソース炒め 鶏菜 煮玉子 肉 たんご ごはん つけもの	牛肉とごぼうの甘辛煮 鶏菜 三ツ玉炒め コロッケ シウマイ ごはん つけもの	カツ卵とし 鶏菜 野菜天ぷら2種 からあげ ごはん つけもの	スパゲティ チキンカツ ハンバーグ オムレツ ウィンナー ごはん つけもの	19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。)
		豚しゃぶの棒鶏風 鶏菜 ゆで玉子 肉 たんご2つ ごはん つけもの	ジャンボチキンカツ (デミグラスソースかけ) 鶏菜 スクランブルエッグ チホリタン スパゲティ ごはん つけもの	豚肉のしょうが揚げ (ニラポン酢) 鶏菜 だし れんこん 天 シウマイ ごはん つけもの	スパゲティ 白身フライ ポテトサラダ エビフライ ピリ辛 ウィンナー からあげ ごはん つけもの	ホイコーロー 鶏菜 シウマイ からあげ ごはん つけもの	
		キーマカレー 660円	しゃけ弁当+ビーフコロッケ 720円	豚キムチ丼 620円	とり甘酢弁当+白身フライ (ケトルソース付) 720円	天とし丼 680円	
20	1 2 日替り	21	22	23	24	25	26
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。)		21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。)	白身フライの甘酢あんかけ 鶏菜 だし マリヤキ チキン シウマイ ごはん つけもの	ハヤシライス ミニサラダ コロッケ	豚肉と野菜のネギ塩炒め 鶏菜 肉 たんご シウマイ ごはん つけもの	枝豆と豆腐のふんわり団子 シウマイ だし まき 鶏菜 しゃけ マリヤキ チキン ちくわ 天 ごはん つけもの	26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。)
			(ゆでもやし付)おろし焼肉 (豚骨であっさりとうろそい) 鶏菜 ちくわ天 だし まき ごはん つけもの	コールスロー 鶏菜 だし おろし ハンバーグ 野菜天ぷら2種 ごはん つけもの	鶏つくねのしその葉巻き 鶏菜 だし まき シウマイ ごはん つけもの	スパゲティ 煮込み フライド ハンバーグ ポテド ゆで玉子 温野菜 ごはん つけもの	
			チーズハンバーグ弁当+カニクリームコロッケ 650円	鮭のり弁当 690円	夏カレー+目玉焼き+串カツ 690円	鶏と野菜の黒酢あん弁当 (煮玉子付) 630円	
27	1 2 日替り	28	29	30	31	大好評 夏野菜カレー 600円 お母さんの作った昔ながらのカレーにナス・かぼちゃ・オクラ・ピーマンの夏野菜を加えたボリュームたっぷりのカレーです。	
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。)		スパゲティ ゆで玉子 鶏菜 ササミ チーサク シウマイ ハンバーグ ウィンナー ごはん つけもの	ナスとししとうのジャコ炒め 鶏菜 サバの塩焼き だし まき シウマイ ごはん つけもの	コールスロー 鶏菜 だし おろし カツ いか天 シウマイ ごはん つけもの	白身フライ 鶏菜 焼きそば (目玉焼き) ウインナー からあげ しゃけ そばろ ごはん つけもの		
		コールスロー カツ からあげ ちくわ天 だし まき シウマイ ごはん つけもの	豚焼肉 鶏菜 コロッケ ゆで玉子 ウィンナー ごはん つけもの	スパゲティ コーン クリーム コロッケ ハンバーグ ウインナー ごはん つけもの	豚ロースのしょうが焼き 鶏菜 春巻 だし まき シウマイ ごはん つけもの		
		オリジナルから揚げ 弁当(ゆずこしょうマヨネーズ) 580円	コロカラ弁当+ミニエビフライ (ケトルソース付) 610円	チキンのネギ塩焼き 弁当 660円	のり弁当+やさい天3種 630円		

お母さんの作った昔ながらのカレーにナス・かぼちゃ・オクラ・ピーマンの夏野菜を加えたボリュームたっぷりのカレーです。

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

※内容が一部変更になる場合があります。
ご了承ください。

1・7・18・24・30 ●揚げ高野と野菜のあんがらめ ●小松菜とえのきのおひたし ●かぼちゃの煮物 ●もやしとキュウリの梅あえ ●ゴーヤチャンプル風 ●玄米ごはん	2・8・14・25・31 ●おからコロッケ ●さつまいもの甘煮 ●小松菜のごまあえ●ひじき煮 ●ナスピーマンの炒め物 ●切り干し大根のカレー炒め ●キュウリの酢のもの ●玄米ごはん
4・10・16・22・28 ●車麩の竜田揚げ（ネギソースがけ） ●ナスの揚げだし ●ピーマンとひじきのピリ辛炒め ●チャップチ ●五目豆 ●玄米ごはん	11・17・23・29 ●れんこんボールの酢豚風 ●ナスのしょうが炒め ●キャベツとコーンのサラダ ●ほうれん草のごまあえ ●じゃがいもときのこのガーリックステーキ ●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。**

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壺屋町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
おがあさんの手作り弁当

miyabi
dining

DELI & OBENTO みやびダイニング

2025年7月

4・10・16・22・28

- 車麩の竜田揚げ（ネギソースがけ）
- ナスの揚げだし
- ピーマンとひじきのピリ辛炒め
- チャブチ
- 五目豆
- 玄米ごはん

11・17・23・29

- れんこんボールの酢豚風
- ナスのしょうが炒め
- キャベツとコーンのサラダ
- ほうれん草のごまあえ
- じゃがいもときのこのガーリックソテー
- 玄米ごはん

2025年7月

魚弁当 680円(税込)

かずのみ580円)

2025年7月 魚弁当 680円(おかずのみ580円)

2025年7月 魚弁当 680円(おかずのみ580円)