

◇SALAD(サラダ)



タンドリーチキンの夏サラダ

380円

スパイシーなチキンとカッテージチーズ、旬の野菜を合わせた、夏におすすめのサラダ。

◇SOUP(スープ)



具だくさんの酸辣湯

300円

11種の具材を使った酸味と辛みが特長のスープ。バター醤油焼きおにぎりと相性抜群。

◇SIDE(副菜)



彩り野菜と海鮮のアヒージョ

200円

海老やブロッコリーなどをオリーブオイルとニンニクで丁寧に煮込みました。



南瓜とさつま芋のマスカルポーネサラダ

220円

食材のやさしい甘みが特長。カシューナッツの食感がアクセントに。



切干大根と香味野菜のエスニックサラダ
〜パクチーのせ〜

240円

シャキシャキ食感の切干大根など6種の野菜が摂れる、エスニック風和え物。

◇MAIN(主菜)



だし香るなめらか茶わん蒸し

200円

鯛や昆布の合わせだしの豊かな旨み。鶏肉と銀杏も入って食べ応え十分。



おから入りトマトのスコッチエッグとバジルの
チーズフライ

240円

彩りが良く食べやすい大きさで、手軽にたんぱく質を摂れるのがうれしい。



がんもと野菜の炊き合わせ

240円

冷やしておいしい、枝豆やひじきが入ったがんもどきを夏野菜とご一緒に。



鮭と彩り野菜の南蛮漬け

240円

一口サイズの鮭と5種の彩り豊かな野菜を、南蛮酢で漬け込みました。柚子風味でさっぱりと。



おすすめDELI盛り合わせ

350円

秋冬におすすめの惣菜2種を楽しめる、バランスの良い一皿。「DECONigiri」や「4種の塩むすび」とあわせて軽食にぴったり。

◇RICE(主食)



4種の塩むすび

120円

崎陽軒自慢のもちもちとしたご飯を、「赤しそ」「藻塩」「梅塩」「生姜塩」の味付けであっさりとお好みの惣菜と一緒にどうぞ。



ベーコンとコーンのバター醤油焼きおにぎり

130円

バター醤油が香ばしい、濃厚な味わい。酸辣湯と相性抜群。



神奈川県産荒銀サーモンの贅沢にぎり

150円

貴重な地元産荒銀サーモンとプチプチ食感のとびごを使ったDECONigiri。



旨みたっぷり鯛めしにぎり

150円

金目鯛と真鯛を使用。菜の花、人参、玉子焼きで彩りを添えたDECONigiri。



華やか赤飯にぎり

150円

小豆を使用したもちもち食感の赤飯に、栗と黒花豆をトッピングしたDECONigiri。



肉みそ風高野豆腐のビンバ丼

350円

こってりとした味付けの肉みそ風高野豆腐と胡麻が香るナムルをご飯にのせました。



穴子のpetit丼

380円

煮穴子と焼穴子の2種類の味わいが楽しめる、ひつまぶし風の一品。



シウマイしょうが焼弁当

1,100円

甘辛い味付けのしょうが焼きと人気のおかずを楽しめる、ボリューム満点なお弁当。

配達のご注文はこちら

※取り扱い商品、お届け可能地域や配達条件はリンク先(お弁当の配達)をご確認ください。

お弁当の配達