

桃の花膳 仕出し弁当 お品書き

2025年4月15日～

金木犀(きんもくせい) T-1 特選幕の内		
3月-5月:タケノコご飯 6月-8月:トウモロコシと枝豆 9月-11月:しめじご飯 12月-2月:五目ご飯(椎茸、人参、筍)		
御飯(ごま・小梅)、季節のご飯(花形)		
桜えびのかき揚げ (桜えびは台湾産) 天ぷら (なす、ししとう、鱧) 天つゆ	あじと野菜の南蛮漬 け くらげ酢漬	煮物 (蓮根、大根、椎茸、 花麩、絹さや、 里芋、黒はんぺん)
鯖の西京焼き 帆立チーズ焼き 三つ葉の玉子焼き 酢取生姜 レタス	すき焼き (箱根西麓牛、花人 参、車麩、ネギ、白 滝、ほうれん草)	鶏肉のうぐいす焼き 箱根山麓豚炙り焼き 鶏つくね しらす厚揚げピザ風焼き わらび餅

月桂樹(げっけいじゅ) T-2 特選幕の内		
海老フライ チキンカツ レモン 添付ソース		
あじと野菜の南蛮漬 け 煮物(椎茸、絹さや、 がんも) オレンジ		
帆立チーズ焼き 三つ葉の玉子焼き 鯖の西京焼き 酢取生姜 レタス		
御飯(ごま・小梅)		
すき焼き (箱根西麓牛、 花人参、車麩、 ネギ、白滝、 ほうれん草)		
季節のご飯(花形) 3月-5月:タケノコご飯 6月-8月:トウモロコシと枝豆 9月-11月:しめじご飯 12月-2月:五目ご飯 (椎茸、人参、筍)		

矢車草(やぐるまそう) T-3 特選幕の内		
煮物 (蓮根、椎茸、人参、 絹さや、里芋)		
すき焼き (箱根西麓牛、車麩、 ネギ、白滝) ブロッコリー		
チキンカツ 海老フライ 玉子焼き 添付ソース		
御飯(ごま・小梅)		
季節のご飯(花形) 3月-5月:タケノコご飯 6月-8月:トウモロコシと枝豆 9月-11月:しめじご飯 12月-2月:五目ご飯 (椎茸、人参、筍)		
太刀魚山椒焼き 鶏肉の照焼 酢取生姜 香の物2種 オレンジ		

水芭蕉(みずばしょう) T-4 和風弁当		
煮物 (蓮根、椎茸、人参、 絹さや、里芋)		
すき焼き (箱根西麓牛、しめ じ、しらたき、人参、 絹さや)		
わさび漬け 桜漬 わらび餅 添付醤油 添付ソース		
御飯(ごま・小梅)		
アジフライ 黒はんぺん磯辺焼き 鯖の木の芽みそ焼き 鯖の角煮		
桜えびのかき揚げ (桜えびは台湾産) 鶏照焼き 玉子焼き 山菜煮		

向日葵(ひまわり) T-5 和風幕の内		
煮物 (しらたき、人参、絹 さや、里芋、しめじ)		
豚すき 煮物 (しらたき、人参、絹 さや、里芋、しめじ)		
海老フライ 鶏肉と野菜の南蛮 漬け 焼き鮭		
蒲鉾 玉子焼き わさび漬け 添付醤油 添付ソース		
山菜煮 桜漬		
御飯(ごま・小梅)		

ラベンダー T-6 洋風弁当		
海老のアーモンド揚 げ ポテトサラダ		
白身魚ホワイトソー スがけ 鶏肉香草焼き スパゲッティ		
御飯(青のり)		
海老のアメリカン ソース煮 グリーンピース しめじ煮 桜漬		
牛バラシチュー 花形じゃがいも 花形人参 ブロッコリー		

ダリア T-7 洋風弁当		
桜漬		
チキンカツ 豚肉のマスタード焼 スパゲッティ ブロッコリー、人参ソ テー、添付ソース		
白身魚トマトソース・ レモン添え ポテトサラダ		
鶏肉のカレーソー ス・ポムパイユ オレンジ		
御飯(青のり)		

山茶花(さざんか) T-8 中華弁当		
回鍋肉(ホイコー ロー) オクラ、赤パプリカ		
茄子の味噌炒め 海老チリソース グリーンピース		
御飯(黒ごま)		
春巻き しゅうまい 白身魚香り揚げ 人参、ブロッコリー 添付醤油		
くらげ酢漬 錦糸玉子 柴漬		

水仙(すいせん) T-9 中華弁当		
酢豚		
帆立アーモンド揚げ しゅうまい 鶏甘酢和え 添付醤油		
海老チリソース グリーンピース 回鍋肉(ホイコー ロー) 柴漬		
春雨サラダ		
御飯(黒ごま)		

アカシア T-10 おむすび弁当		
海老フライ 鶏唐揚げ ポテトフライ 玉子焼き 添付ソース		
ウィンナー ポテトサラダ 焼きそば、紅生姜 桜漬		
おにぎり3種(桜えびめし、しめじ、梅)		

エルム T-11 サンドイッチ弁当		
スパゲッティ 人参ソテー		鶏唐揚げ ウインナー ミニトマト
オレンジ わらび餅	サンドイッチ(ツナ(レタス)、ハム、トンカツ)	

オーク T-12 サンドイッチ		
サンドイッチ(ツナ(レタス)、 ハム+チーズ、 トンカツ、 ハム+トマト&キュウリ)		

あじさい T-13 寿司弁当		
握り寿司 (玉子、アジ、こはだ、 海老) わさび稲荷 細巻き寿司 (明太・きゅうり、 ツナコーン、干瓢)	煮物(筍、人参、里 芋、椎茸、絹さや) 鶏照焼	天ぷら (舞茸、茄子、シト ウ)
	太巻き	生姜甘酢漬け 添付醤油

すずらん T-14 寿司弁当		
鶏肉北海揚げ 焼き鮭		煮物 (里芋、筍、ふき、椎茸、人参)
オレンジ 生姜甘酢漬け 添付醤油	いなり寿司 細巻き寿司(明太・きゅうり、ツナコーン) 玉子太巻き 太巻き	

あおい T-15 握り巻物寿司		
いなり寿司 握り寿司(玉子、椎茸、こはだ、海老) 細巻き寿司(明太・きゅうり、ツナコーン) 太巻き 生姜甘酢漬け 添付醤油		

りんどう T-16 稲荷巻物寿司		
いなり寿司 細巻き寿司(明太・きゅうり、ツナコーン) 干瓢巻き 太巻き 玉子太巻き 生姜甘酢漬け 添付醤油		

月見草(つきみそう) T-17 和風弁当		
御飯(ごま・小梅)	鶏肉のから揚げ タラフライ 黒はんぺん青のり揚げ、焼き鮭 蒲鉾、玉子焼き、桜漬 添付醤油	
	煮物 (筍、こんにゃく、 人参、絹さや)	山菜

蓬(よもぎ) T-18 和風弁当		
御飯(ごま・小梅)	鶏肉のから揚げ タラフライ 添付醤油	鯖塩焼 蒲鉾、玉子焼き 山菜
	煮物(筍、こんにゃく、 人参、絹さや)	桜漬

蓮華(れんげ) T-19 中華弁当		
御飯(黒ごま)	焼きそば、紅生姜 玉子焼き 鶏肉のから揚げ	しゅうまい 春巻き 春雨・胡瓜・ハムサ ラダ
	酢豚	桜漬 添付醤油

薊(あざみ) T-20 中華弁当		
御飯(黒ごま)	焼きそば、紅生姜 回鍋肉(ホイコーロー) しゅうまい 春巻き	
	山菜煮 玉子焼き	桜漬 添付醤油