

★普通弁当 ¥650 ★プチ弁当 ¥600
 ★ごはん大盛 ¥700 ★おかずのみ弁当 ¥550
 ★おかず大盛 ¥700
 ★ごはん・おかず両大盛 ¥750

毎日手作りのお弁当 **ピ ア ス**

2024年10月



当日10:30までにお電話ください Tel 042-571-6055
 ※時間前でも完売の場合は終了させていただくことがありますのでご了承ください。

月	火	水	木	金
<p>*レジ袋の有料化をうけ、ピアスでは環境に配慮し、エコバッグで配達させていただきます。回収にご協力よろしくお願いします。 *都合によりメニューが変更になる場合がございます。 *お早めにお召し上がりください。</p>	<p>10/1</p> <p>アジ 鱈フライ</p> <p>大根と鶏肉の煮物 柿の白和え</p>	<p>10/2</p> <p>パセリ風味の洋風カツ</p> <p>角切りりんごとさつま芋のサラダ きゃべつときゅうりの塩こぶ和え</p>	<p>10/3</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>高野豆腐と野菜の煮物 彩り野菜の和え物</p>	<p>10/4 テイクアウトのみ</p> <p>青梗菜と豚肉の炒め物</p> <p>春雨のマヨサラダ 大学芋</p>
<p>10/7</p> <p>白身魚の味噌マヨ焼き</p> <p>切干大根のペロンチーノ マカロニサラダ</p>	<p>10/8</p> <p>ポークソテー 和風マスタードソース</p> <p>里芋のエビチリ風 五目豆</p>	<p>10/9</p> <p>チキン南蛮</p> <p>切昆布とさつま揚げの煮物 ニラともやしのナムル</p>	<p>10/10</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>韓国風ワカメサラダ シュウマイ</p>	<p>10/11 テイクアウトのみ</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>厚揚げとぜんまいの煮物 きくらげときゅうりの酢の物</p>
<p>10/14</p> <p>スポーツの日</p>	<p>10/15</p> <p>ササミフライ 梅肉ソース</p> <p>一口がんもと野菜の煮物 クスクスと赤レンス豆のサラダ</p>	<p>10/16</p> <p>さごしの竜田揚げ 薬味おろしソース</p> <p>たまごのケース焼き ひよこ豆のカレー炒め</p>	<p>10/17</p> <p>豚肉の味噌漬け焼き</p> <p>麩チャンフルー オクラのごま和え</p>	<p>10/18 テイクアウトのみ</p> <p>親子煮</p> <p>根菜のラタトゥウ 磯辺揚げ</p>
<p>10/21</p> <p>スパイシーチキン</p> <p>ごろごろ野菜とひじきの煮物 梅きゅうり</p>	<p>10/22</p> <p>サバ 鯖の甘酢おろし レモン風味 タイ風春雨サラダ 里芋のおかか煮</p>	<p>10/23</p> <p>豆腐ハンバーグ</p> <p>じゃが芋の干切り炒め トムヤムクンもやし</p>	<p>10/24</p> <p>揚げ鶏のネギソース</p> <p>イタリア風春雨サラダ ジャコとMIX豆の煮物</p>	<p>10/25 テイクアウトのみ</p> <p>味噌カツ</p> <p>大根のカニあんかけ風 豆苗の塩こぶナムル</p>
<p>10/28</p> <p>鮭フライ</p> <p>明太子スパゲッティサラダ なすのさっぱり煮</p>	<p>10/29</p> <p>豚のカレー生姜焼き</p> <p>車麩と野菜の煮物 小松菜とツナのサラダ</p>	<p>10/30</p> <p>鶏のハーブフライ</p> <p>大根とツナのサラダ かぼちゃ煮</p>	<p>10/31</p> <p>白身魚のチリソース</p> <p>豚肉とワカメのナムル 糸コンのピリ辛きんぴら</p>	<p>*当日回収できない場合もございますので、残ったものは処分し、水ですすいで回収にお出し下さるようお願いいたします。衛生対策にご協力よろしくお願いします。 *当店は国産米を使用しております。 *テイクアウトの時間は11:30~12:00です。</p>