

6月8日(土)、6月9日(日)のお弁当

NO	①	②	③	④	⑤	⑥
弁当名	浜松野菜のグリルドベジライス	発酵玄米とお肉弁当	発酵玄米とお魚弁当	うなぎまぶし	浜松三ヶ日牛&遠州しらす弁当	浜の釜めし
会社	OMGキッチン	農家の店 ハレとケ	農家の店 ハレとケ	自笑亭	自笑亭	自笑亭
金額	1,620円(税込)	1,620円(税込)	1,620円(税込)	1,660円(税込)	1,260円(税込)	1,160円(税込)
お茶	ペットボトルお茶付き	ペットボトルお茶付き	ペットボトルお茶付き	ペットボトルお茶付き	ペットボトルお茶付き	ペットボトルお茶付き
画像						
	<p>ヴィーガン食対応。各日 限定100食 有機玄米と自家製甜麺醬、素材を味わう旬のグリルド野菜が主役です。 (副菜は素材の仕入れ状況によって変わります) お茶:やまぶきなでしこ 浜松市春野町産の有機緑茶からつくられる黒麹発酵茶。すっきりした甘い花のような自然な香りです。</p>	<p>赤キャベツとチーズの肉巻き、 青菜の胡桃和え、だし巻き卵、 鯖の黒胡麻揚げ、 アボカドとサーモンの生春巻、 鶏肉の味噌麹焼き、 山芋の肉巻き、茄子のハサミ揚げ、 黒毛和牛ステーキのおろし玉葱ソース、 旬の魚の天ぷら 発酵玄米+甘辛大豆</p>	<p>糠漬け、野菜の白和 とびっ子添え、 青菜の胡桃和え、 鶏肉の塩麹焼き すだち添え、 鯖の塩麹焼きネギ塩レモンダレ、 大根と赤魚の煮物、 豚肉の梅しそチーズ巻き、 茄子の揚げ浸し、 南瓜・椎茸の煮物、海老の旨煮 発酵玄米+甘辛大豆</p>	<p>タレをかけたご飯の上に、ふわふわの錦糸玉子を敷き詰め、香り豊かなうなぎの蒲焼とうなぎの肝の佃煮をまぶしました。 わさび菜と山椒をアクセントにご賞味ください。</p>	<p>人気NO.1 駅弁！ 浜松のブランド牛「三ヶ日牛」と、遠州灘で捕れた「しらす」を使用。</p>	<p>人気NO.2 駅弁！ 五目ごはんに玉子そぼろ・鶏そぼろ・うなぎなどの具がキレイに並んだ釜めしです。</p>
特定原材料等	くるみ、小麦、落花生 アーモンド、カシューナッツ、ごま、大豆	くるみ、小麦、卵、乳	えび、くるみ、卵、乳	小麦・ごま・大豆・卵	小麦・牛肉・ごま・大豆・りんご・卵	小麦・大豆・鶏肉・卵