

# HEIKICHI Lunch Menu

Tel : 048-571-0158

Fax : 048-574-6472

Weekly Lunch		♥ HEIKICHIのランチ ♥						
	2月 9日(月)	2月 10日(火)	2月 11日(水)	2月 12日(木)	2月 13日(金)	2月 14日(土)	2月 15日(日)	
ランチ A	鶏肉の生姜味噌焼き 318 Kcal	タンドリーチキン 364 Kcal	豚ロースのロースト 和風オニオソース 326 Kcal	チキンの韓国風 ピリ辛醤油漬け焼き 292 Kcal	鶏肉の山賊焼き 353 Kcal	焼き肉 362 Kcal	チキンのチーズ焼き ミックスソース 376 Kcal	
ランチ B	ブリの照り焼き 271 Kcal	サワラと白菜の蒸し焼き ゆず味噌の和風あんかけ 150 Kcal	銀鮭のバター醤油焼き 271 Kcal	カレイの漬け焼き 和風おろしタレ 105 Kcal	タラのフライ タルタルソース 171 Kcal	ブリのバジル焼き 253 Kcal	サバの塩焼き 272 Kcal	
ランチ C	鶏肉の生姜味噌焼き + Aランチ+Bランチ 589 Kcal	タンドリーチキン + ブリの照り焼き サワラと白菜の蒸し焼き ゆず味噌の和風あんかけ 514 Kcal	豚ロースのロースト 和風オニオソース + 銀鮭のバター醤油焼き 597 Kcal	チキンの韓国風 ピリ辛醤油漬け焼き + カレイの漬け焼き 和風おろしタレ 397 Kcal	鶏肉の山賊焼き + タラのフライ タルタルソース 524 Kcal	焼き肉 + ブリのバジル焼き 616 Kcal	チキンのチーズ焼き ミックスソース + サバの塩焼き 648 Kcal	
副菜	枝豆とこんにゃくの 卵の花サラダ ひじきとゴボウのサラダ 里芋の煮物 白身魚のフライ	パンネのサラダ 小松菜のナムル 切干し大根の煮物 ミートコロッケ	キャベツの コールスローサラダ つきこんにゅくの甘辛煮 さつま揚げの煮物 コーンフライ	インゲンのツナサラダ 春雨サラダ 鶏肉団子の煮物 白菜のナムル ゴボウのしぐれ煮 にくじやが イカよせフライ	白菜のナムル ゴボウのしぐれ煮 にくじやが イカよせフライ	蒸し鶏と キャベツのサラダ 胡瓜・大根・人参の 浅漬け風サラダ こんにゃくと大根の 味噌煮 肉焼壳	竹の子の土佐煮 ちくわと胡瓜のサラダ 高野豆腐の煮物 照り肉団子	
カレー	カレーライス 522 Kcal	カレーライス 522 Kcal	カレーライス 522 Kcal	チキン立田カレー 814 Kcal	カレーライス 522 Kcal	カレーライス 522 Kcal	カレーライス 522 Kcal	
麺・単品	温かいうどん かき揚げ天 445 Kcal	温かいうどん 山菜・たぬき 378 Kcal	祝日のため 麺メニューはお休みです	豚バラ味噌うどん 626 Kcal	担担麺 445 Kcal	チキン立田カレー	坦々麺	
Sランチ	温かい うどん のり弁 +コロッケと鶏 唐揚 864 Kcal	温かい うどん ヒレカツの ソース カツ丼 706 Kcal		温かい 豚味噌 うどん + ソース メンチ カツ丼 853 Kcal	担担麺 + 親子丼 808 Kcal			

- おかず容器は電子レンジ対応ではありません。強く電子レンジ等で加熱すると変形・破損してしまいます。
- 蓋を外し、別容器に移し替え温めてください。● 変形・破損等が見受けられた場合は、実費を負担していただく場合がございます。
- ★ご注文はAランチ、Bランチ、Cランチ、カレー・丂・麺単品・Sランチより選んでください。副菜はA・B・C共通です。カレー・丂・麺単品・Sランチに副菜はつきません。
- ★CランチはAランチ・Bランチの2種類の主菜が入ります。★ご注文は当日AM9:10までにお願い致します。
- ごはんは、小盛り、普通盛り、大盛りよりお選び下さい。ご指定がなければ普通盛りになります。ごはんの大盛りは無料です。麺メニューの大盛りは出来ません。
- Kcal表示はおかずのみのKcalです。麺メニューは麺のカロリーも含まれています。
- \*参考 ご飯…小盛り150g(約252kcal)普通盛り200g(約336Kcal) 大盛り280g(470kcal)です。
- ごはん、カレー・丂・麺は容器ごと電子レンジで1分程、温かい麺類の場合:麺単品は3分から5分程、Sランチの温かい麺は、1分30秒~2分ほど温めてお召し上がりください。
- なるべく13時までにお召し上がりください。
- ご飯や味噌汁の単品での喫食希望の方は別途費用を頂いております。丂當注文時にお申し付けください。
- ごはん1食150円味噌汁50円。
- 当店、容器を回収出来ない可能性があります。回収が必要な方はトレー(プラスチック容器)での納品をご検討下さい。

## HEIKICHLunchのお米

令和7年産の新米へと切り替わってます。

HEIKICHLunchのお米は「栃木県産コシヒカリ」を中心とした国産米のブレンド米となります。

豚バラ味噌うどん

3種類の国産味噌をブレンドした  
スープに、煮込んだ豚バラ肉が  
入った豚味噌うどんです。

