

令和4年度3月



54-3772

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--------------|-----------------|---------------|-------------------|--------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | 生姜焼き | 油淋鶏 | 海老フライと ミニチキンカツ | 幕ノ内 唐揚げ |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| タンドリー チキン | 牛肉コロッケ | 豚ロースの 味噌漬け | 鶏のチリソース | カジキマグロの タルタルソース |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 唐揚げ | 白身魚の 中華あんかけ | 海老カツ | 油淋鶏 | 照り焼き ハンバーグ |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 祝日 (春分の日) | チキン南蛮 | ロールトンカツ | 海鮮かき揚げと 炊き込みご飯 | 酢鶏 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | |
| 豆腐ハンバーグ | チキンカツの みぞれがけ | ポテトコロッケ | 照り焼きチキン | |

原材料の高騰により3月1日より価格改正しております。
ご理解の程よろしくお願い申し上げます。
お弁当（並） 600円 （大） 630円 （小） 580円

- 上記はメインです。その他副菜やデザートが付きます。
- 正午には売り切れることがございますので事前の予約が便利です。
- 仕入れの都合や品切れにより**内容を変更する**ことがございます。
- 当店では保存料を一切使用しておりません。ご購入後はお早目にお召し上がりください。
- 保冷剤やマイバック持参のご協力をお願いいたします。

すべてはおお客様の健康のために。コムギキッチンのこだわり

- 主食のご飯は体に良い胚芽米を使用しています。
(白米と比較してビタミンEやビタミンB1が豊富です)
- 揚げ物はすべて菜種油で揚げております。菜種油、ごま油、オリーブ油以外は使用しておりません。また、マーガリンは使用せず純正バターのみを使用しております。
- 無添加（着色料、保存料）にて毎朝手作りしております。
- ご予算に応じた特注、オードブルも承っております。お気軽にお問合せください。



コムギキッチン 武蔵野市緑町2-4-38

AM8:00-PM16:30 土日祝日定休日 <https://www.komugikitchen.jp/>