

だし屋が作った釜飯

源さんの釜飯

まぐろ節 (二種類) のコクと旨味を追求したダシが決め手!!

季節限定

案配を追求した「まぐろ白だし」を使用したこだわりダシで釜飯の深い味わいを心行くまで堪能できます
飽きのこない究極のダシがいつもと違う素敵な食事を演出



一食からでもお届けいたします。
木曜日までに申込書に食数を明記の上担当係員までお渡しください。
食数の変更は前日の正午までをお願い致します。

3月17日

牛すき焼釜飯

(カップの「生卵」をご飯の上に割り) 釜蓋をしたまま温めて下さい

エネルギー 716kcal / たんぱく質30.5g / 脂質27.1g / 炭水化物81.4g / 塩分4.5g

定番

3月18日

浅利と鮭の柚子風味釜飯

エネルギー 453kcal / たんぱく質17.4g / 脂質7.5g / 炭水化物74.7g / 塩分2.9g

新メニュー

3月19日

スパイスチキン & 野菜の トマトチーズ釜飯

エネルギー 679kcal / たんぱく質22.5g / 脂質30.4g / 炭水化物74.6g / 塩分3.4g

新メニュー

3月20日

豚角煮釜飯

エネルギー 528kcal / たんぱく質17.7g / 脂質14.5g / 炭水化物79.3g / 塩分3.7g

新メニュー

3月21日

五目釜飯

本日のお届けはお休みさせていただきます。

エネルギー 540kcal / たんぱく質16.7g / 脂質16.2g / 炭水化物78.5g / 塩分3.7g

大人気

3月22日

豚キムチ釜飯

(カップの「生卵」をご飯の上に割り) 釜蓋をしたまま温めて下さい

エネルギー 828kcal / たんぱく質27.3g / 脂質41.9g / 炭水化物78.0g / 塩分4.4g

3月24日

海鮮釜飯

エネルギー 587kcal / たんぱく質24.5g / 脂質6.5g / 炭水化物106.6g / 塩分4.0g

大人気

3月25日

鶏そぼろ釜飯

エネルギー 525kcal / たんぱく質19.4g / 脂質9.9g / 炭水化物88.4g / 塩分5.1g

定番

3月26日

豚ロースステーキ釜飯 (漬物付)

カップの「漬物」は取り出して下さい

エネルギー 552kcal / たんぱく質21.5g / 脂質16.2g / 炭水化物75.6g / 塩分2.6g

新メニュー

3月27日

アサリときのこのカルボナーラ釜飯

エネルギー 521kcal / たんぱく質19.7g / 脂質15.1g / 炭水化物74.3g / 塩分3.0g



3月28日

ビビンバ釜飯

(カップの「生卵」をご飯の上に割り) 釜蓋をしたまま温めて下さい

エネルギー 773kcal / たんぱく質30.6g / 脂質33.4g / 炭水化物81.0g / 塩分5.1g

3月29日

とり照焼釜飯

エネルギー 594kcal / たんぱく質24.4g / 脂質19.6g / 炭水化物75.2g / 塩分3.2g

定番

ディナーサービスの詳しい情報は こちらから ホームページ → <http://www.dinnerservice.co.jp> / 携帯電話用 → <http://www.dinnerservice.co.jp/mobile> モバイルサイトも是非ご覧下さい →

召し上がり方 固形燃料に着火後、蓋をしたまま約13分温めてください。

アレルギー物質表示 小麦 乳 卵 そば 落花生 えび かに

※国産のお米を使用しております。※お召し上がりの昼食弁当は、食品衛生上、午後1時までにお召し上がりください。※お届けの際、前日から容器を回収致しますので、保健衛生上「水洗い」にご協力ください。※容器は変更させていただく場合がございます。ご了承ください。※当日の仕入の都合で内容の一部が変更になる場合がございますがご了承下さい。※写真はイメージです。※本誌記事および写真の無断転載を禁じます。

予約制 680円 (税込) (本体648円)



申込書

	3月17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)
源さんの釜飯					※	
	3月24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)
源さんの釜飯						

●お客様名	●コードNo.
●ご住所	
●TEL	●ご担当者名

ご注文・お問い合わせは下記まで

※弊社では、お客様の個人情報お名前・ご住所・電話番号等を弊社業務(受注・配送業務等)以外の目的で使用することはありません。