

からだを温め  
心にしみる  
ぐつぐつ煮込んだ  
ごちそう鍋

こころも  
からだも  
ぽっかぽか

# 鍋食堂

nabe-shokudo

季節限定OPEN

一食からお届けいたします。

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にお願致します。

月・火・水  
のお鍋



## 王様のすきやき (卵付)

エネルギー 356kcal / たんぱく質26.8g / 脂質14.1g / 炭水化物28.7g / 塩分4.4g

牛肉とタレが絶妙のすきやき。お肉も野菜もたっぷり食べられます。  
鍋にたれをそのまますめないで入れ、牛肉を材料の上に広げてのせて、煮て下さい。

玉子  
入り



## ぐつぐつ煮込んだ鍋焼きうどん

エネルギー 473kcal / たんぱく質19.1g / 脂質13.9g / 炭水化物66.0g / 塩分4.8g

寒い日にぴったりな鍋焼きうどん。味が染み込んだうどんが心にしみる。  
鍋に濃縮のたれを入れ、水又はお湯を250cc入れて煮込み、卵を割り入れて下さい。

木・金・土  
のお鍋



## からだがぽかぽか！チゲ鍋

エネルギー 228kcal / たんぱく質21.6g / 脂質10.9g / 炭水化物10.5g / 塩分4.1g

旨くて辛いとうがらし風味。辛さが苦手な方でもおいしいチゲ鍋です。  
鍋に濃縮のたれを入れ、水又はお湯を250cc入れて煮込んで下さい。

餃子  
入り



## まんぷくちゃんこ

エネルギー 199kcal / たんぱく質13.0g / 脂質6.2g / 炭水化物23.6g / 塩分5.6g

力士を育てる、栄養抜群のちゃんこ。餃子が入っているので二度楽しめます。  
鍋に濃縮のたれを入れ、水又はお湯を200cc入れて煮込み、ゆずをちらして下さい。

ごはん  
つき

ごはん  
なし

召し上がり方 固形燃料は約20分持ちますが、出来上がりまじら焦げつかないように火を消してください。鍋は必ずフタを取って温めてください。

※国産のお米を使用しております。エネルギー表示はごはんとおかずを別表記にしております。※お召し上がりのなべ弁当は、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、前日の三脚と容器を回収致します。※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。

アレルギー物質表示 小麦 乳 卵 そば 落花生 えび かに

お弁当一食あたりの白ごはんは356kcal (約210g) ※一部メニューを除く

予約制

	月	火	水	木	金	土
すきやき						
鍋焼きうどん						
チゲ鍋						
ちゃんこ						
ご飯						

●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。