

ほっとはうす のばら

# 日替わり弁当メニュー ¥380

☎ 084-926-7591  
繋がりにくい時はこちらまで↓  
☎ 084-928-4647

月  
4月19日

ささみチーズ  
フライ  
なすの煮びたし  
シュウマイ

火  
4月20日

カツとじ  
酢の物  
マッシュポテト

水  
4月21日

赤魚のからあげ  
厚揚げの煮物  
ミートボール

木  
4月22日

プルコギ  
チャプチェ  
コーンの天ぷら

金  
4月23日

バターチキンカレー  
ウインナー  
ブロッコリー

月  
4月26日

肉じゃがコロケ  
いんげんの  
ツナ和え  
黒豆

火  
4月27日

ヤンニョムチキン  
春巻  
切り干し大根の  
サラダ

水  
4月28日

エビチリ  
ニラ玉  
ごぼうサラダ

木  
4月29日

お休み

金  
4月30日

節句弁当  
串カツ  
炊き込みごはん  
かしわ餅

## <カレーのかくし味>

どこにでもある食材でいつものカレーが本格的に！

### ①味噌

風味とコクが欲しい時に。風味が飛ばないように最後に加えましょう。

### ②オイスターソース

旨味を加えたい時におすすめ。シーフードカレーと相性抜群！

### ③チョコレート

甘味やコクを出したい時に。甘味が辛さを引き立てます。

### ⑤ジャム

甘味や酸味が欲しい時に。どんなジャムを使うかで甘味、酸味が変化します。

### ⑥インスタントコーヒー

深みを出したい時におすすめ。煮込む時に小さじ1から様子を見ながら加えます。

### ⑦赤ワイン

引き締まった味になります。具材を煮込む時に入れましょう。肉肉が柔らかくなります！

手軽に作れるカレー、いつもとは違う風味やコクが楽しめること間違いなし！  
ぜひお試しあれ！



いちおし！  
節句弁当



※ご注文は8:30より受付  
10:00にオーダーストップ

## のばら弁当 380円

(おかずのみ320円、ごはんのみ60円)



ごはん： (普通) 220g  
(小盛り) 150g  
(大盛り) 330g