

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
10月31日

ハロウィン弁当
きのご飯
チキンリング
紫いもコロッケ

火
11月1日

ホイコーロー
中華ポテト
麻婆豆腐

水
11月2日

エビ天
ミニ
ロールキャベツ
ひじき煮

木
11月3日

お休み

金
11月4日

ささみの梅しそ
巻き揚げ
カリフラワーの
サラダ
かに玉

月
11月7日

アジフライ
ピーマンのナムル
しゅうまい

火
11月8日

塩からあげ
厚揚げの煮物
なすの
オイスター炒め

水
11月9日

すき焼き
コーンの天ぷら
マカロニサラダ

木
11月10日

シーフードカレー
イカリング
ブロッコリー

金
11月11日

デミカツ
おでん

<スルツと殻が剥けるゆで卵の作り方>

のばら弁当は、タルタルソースを手作りしているんですが、
そこで欠かせないのが「ゆで卵」!!

薄皮がはがれなくて、白身がぼろぼろになったり
ゆで卵を剥くのが、意外と難しいですよ。

今回は、簡単に殻が剥けるゆで卵の作り方をこっそり教えちゃいます(*´艸`)

なんと！ 沸騰したお湯に卵をドボン!!

…それだけなんです。びっくりでしょ？(上から目線)

8分で半熟 11分でやや固ゆで 13分で固ゆで
となります。固さはお好みで調整してくださいね~(´▽`)b

そしてそして、10/31は、ハロウィン弁当~!

今年もイタズラの代わりにおいしいお弁当をお届けします♥

おいしいハロウィン弁当の
簡単おすすのメニュー



※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

メニュー表はホームページにも掲載しています。

びいあらいが 🔍