

2/16 ▶ 2/28



人を良くすると書いて、食。

MERCY NAGATA

株式会社メルシーナガタ

メルシーナガタ 本社/工場

TEL 076-263-1371 / FAX 076-263-1370

住所 〒920-0346 金沢市藤江南1丁目15番地

WEB https://ichizengroup.co.jp

営業所 ◆野々市営業所 野々市市押野3-206

◆加賀営業所 小松市矢崎町ナ112-1

営業時間 8:00-17:00 [平日] 8:00-14:00 [土曜日]



レギュラーランチ

注文:当日9:15まで

<>内はカロリー、塩分 | カロリーはおかずのみの値 | ごはん▶並:約328kcal、大:約437kcal、小:約281kcal
価格は税込み価格

¥640



- 2月16日(月)<508kcal 4.1g>
- ・ハンバーグカレーソースがけ
- ・ポークカツ
- ・山菜煮

- 2月17日(火)<454kcal 4.1g>
- ・豚肉とキャベツのチョレギ風炒
- ・根菜メンチカツ
- ・金平ごぼう

- 2月18日(水)<464kcal 3.7g>
- ・あんかけ焼きそば
- ・肉みそフライ
- ・じゃが煮

- 2月19日(木)<403kcal 3.3g>
- ・五目ごはん
- ・豚肉と冬瓜の煮物
- ・いかよせフライ

- 2月20日(金)<460kcal 3.3g>
- ・豚コースの味噌焼き
- ・鶏きんぴらカツ
- ・チャプチェ

- 2月21日(土)<305kcal 3.2g>
- ・おすすめフライ
- ・オムレツ
- ・ほうれん草のサラダ

- 2月23日(月)
- ・お休みです

- 2月24日(火)<495kcal 3.6g>
- ・鶏唐ガーリックナッツ玉ねぎがけ
- ・オムレツ
- ・さといも煮

- 2月25日(水)<429kcal 3.6g>
- ・豚肉ともやしのスタミナ炒め
- ・ハムカツ
- ・海鮮ステーキ

- 2月26日(木)<422kcal 5.7g>
- ・豚肉と大根の牛だし煮
- ・博多明太入サラダフライ
- ・マカロニのカルボナーラ風

- 2月27日(金)
- ステーキハウス 優待券プレゼント
- 薪火三庵 詳しくは裏面を

- 2月28日(土)<3783kcal 3.0g>
- ・豚肉のベッパパー炒め
- ・ハムステーキ
- ・卵豆腐

体にやさしいお弁当 予約商品
健康膳 オカズとごはんのセット販売のみ<>内はカロリー、塩分(オカズとごはんの合計値) **¥740**

- 2月16日(月)<608kcal 2.3g>
- ・発芽玄米
- ・牛肉とブロッコリーのオイスター炒め
- ・しんじょう
- ・小松菜のわさび和え
- ・人参とツナの煮物

- 2月17日(火)<582kcal 2.5g>
- ・麦飯
- ・エビフライ
- ・カレー炒め
- ・きのこソテー
- ・じゃがいものピーナッツ和え

- 2月18日(水)<611kcal 2.5g>
- ・十六穀米
- ・さばの塩焼き
- ・ヒレカツ
- ・信田巻の煮物
- ・菜の花のサラダ

- 2月19日(木)<577kcal 2.6g>
- ・黒米
- ・焼き豆腐と豚肉の味噌煮
- ・いか天ぷら
- ・大根のそぼろ煮
- ・白菜のマリネ

- 2月20日(金)<582kcal 2.3g>
- ・五穀米
- ・さわらのから揚げ中華あんかけ
- ・パンプキンキッシュ
- ・ひじきの煮物
- ・チンゲン菜の辛子マヨ和え

- 2月21日(土)<572kcal 3.2g>
- ・あじのドレッシングがけ
- ・おさつコロッケ
- ・チキンステーキ
- ・ほうれん草のサラダ
- ・大根と竹輪の煮物

- 2月23日(月)
- ・お休みです

- 2月24日(火)<615kcal 3.2g>
- ・麦飯
- ・揚げ豆腐の八宝あんかけ
- ・焼きさつま揚げ
- ・春雨サラダ
- ・大根の煮物

- 2月25日(水)<572kcal 2.4g>
- ・十六穀米
- ・さけの南蛮漬け
- ・いんげんの炒り煮
- ・焼きつくね
- ・れんこんのわさび和え

- 2月26日(木)<608kcal 2.0g>
- ・黒米
- ・牛肉の生姜煮
- ・ほっけの塩こうじ焼き
- ・里芋の煮物
- ・ごぼうサラダ

- 2月27日(金)<589kcal 3.5g>
- ・五穀米
- ・根菜ハンバーグの和風ソース
- ・チーズ大葉巻
- ・さつま揚げの煮物
- ・ポテトマカロニサラダ

- 2月28日(土)<575kcal 3.1g>
- ・オムレツのデミグラスソース
- ・にら饅頭
- ・絹ごし揚げの煮物
- ・小松菜のサラダ
- ・白菜の塩昆布炒め

一人用なべ 予約商品
季節膳 ご注文・変更締め切り:前営業日13時まで

ごはんセット **¥700** なべのみ **¥530**

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
鍋焼きうどん	すき焼き	カレーうどん	ごま豆腐なべ	煮込みラーメン 白湯
和風だしの鍋焼きうどんと海老天、たまごをあつあつお召し上がりください。メにごはんを入れるのが美味!	牛肉の旨みと甘辛たれを煮込んで、焼き豆腐、しらたき、ねぎを堪能ください。すき焼きは不動の一番人気です。	豚肉と玉ねぎをじっくり炒め、コクのある和風だしと合わせて煮込みます。うどんが最高に旨い!メはやっぱりごはんを!	豚肉と白菜をたっぷり入れ、豆腐スープでじっくり煮込みます。あっさりさっぱりの中にコクのある旨味が人気です。	白濁パインスープがあっさりしながら、旨みが口広がるおかわりしたくなるラーメンです。
内容:うどん、海老天、たまご、かまぼこ、しいたけ、一味唐辛子、だしつゆ	内容:牛肉、焼き豆腐、しいたけ、うどん、タレつゆ ※水は不要です	内容:うどん、かまぼこ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、カレーだし	内容:豚肉、白菜、豆腐、水餃子、油揚げ、しいたけ、うどん、だしつゆ	内容:ラーメン、チャーシュー、キャベツ、たまご、ニラ、メンマ、スープ

なべ膳の美味しい食べ方
商品を開封し、具材とだしつゆを取り出し、だしつゆを入れ、お湯を注ぎます。(※すき焼きはお湯不要) 5~10分煮込みます。途中で焦げないように攪拌し、具材に火が通ればでき上がり。
季節膳について
商品は予約制となります。前営業日13時までにご注文ください。固形燃料を使用しますので火気に十分ご注意ください。おなべの残りスープの廃棄にご協力ください。当社では安全性に留意するため、生肉での提供は行っていません。

食の可能性を、広げよう。

人に、
限界はない。

READ MORE!

注文書 メルシーナガタ本社

	2/16 月	2/17 火	2/18 水	2/19 木	2/20 金	2/21 土	2/23 月	2/24 火	2/25 水	2/26 木	2/27 金	2/28 土
レギュラーランチ												
季節膳												
健康膳												

祝日による連休や急なお休みの場合は、事前に弊社までご連絡くださいますようお願いいたします。土曜日は2営業日前午後1時までにご注文下さい。

お客様名

ご住所

電話番号

お客様へのお祝いのご案内

■お弁当は食品衛生上午後2時までにお召し上がりください。
■直射日光のあたる場所や温度の高い所・湿気の多い場所には置かないでください。
■食材仕入れの都合上、献立の一部が変更になる場合がございます。
■予約商品のご注文、変更等は前営業日午後1時までにご注文ください。また予約商品の当日キャンセル・数量変更はできません。
■容器は電子レンジで温めないでください。
■当社で使用しているお米の提供業者は、米心石川と中橋商事です。
■表示価格はすべて税込み価格です。

キリトリ

