

★普通弁当 ¥620      ★おかずのみ弁当  
 ★ごはん大盛 ¥670      普通¥480  
 ★おかず大盛 ¥670      プチ¥440  
 ★ごはん・おかず両大盛 ¥730  
 ★プチ弁当 ¥570

毎日手作りのお弁当 **ピ ア ス** **2021年7月**  
 当日10:30までにお電話ください Tel 042-571-6055  
 ※時間前でも完売の場合は終了させていただくことがありますのでご了承ください。



月	火	水	木	金
<p>*都合によりメニューが変更になる場合がございます。                      *お早めにお召し上がりください。                      *当日回収できない場合もございますので、残ったものは処分し、水ですすいで回収にお出し下さるようお願いいたします。                      *当店は国産米を使用しております                      *テイクアウトの時間は、11:30~12:00になります。</p>			<b>7/1</b> <b>鮭の</b> <b>香り漬け焼き</b> 夏野菜のチリソースサラダ ししとうとじゃこの炒め煮	<b>7/2 テイクアウトのみ</b> <b>ささみの</b> <b>梅かつお炒め</b> ソーセージとコーンのグラタン 三色おひたし
<b>7/5</b> <b>豚肉のごま焼き</b> 彩りコールスローサラダ 寒天ゼリー	<b>7/6</b> <b>鶏肉の</b> <b>和風カレー南蛮</b> 切昆布とさつま揚げの煮物 ゴーヤとツナの酢の物	<b>7/7</b> <b>鱈の</b> <b>ラビゴットソース</b> かぼちゃとさつま芋のサラダ しらたきとベーコンの炒め物	<b>7/8</b> <b>豚肉の</b> <b>味噌漬け焼き</b> 切干大根のペペロンチーノ クスクスと赤レンス豆のサラダ	<b>7/9 テイクアウトのみ</b> <b>赤魚の唐揚げ</b> <b>香味ソース</b> ラタトゥユ 筍と大豆の豆板醬炒め
<b>7/12</b> <b>チキンソテー</b> <b>なめ茸ソース</b> チャプチェ きゅうりとカニカマのサラダ	<b>7/13</b> <b>鯖の油淋鶏風</b> 春雨サラダイタリア風 こんにゃくの甘味噌かけ	<b>7/14</b> <b>ミラノ風</b> <b>チキンカツ</b> 車麩と野菜の煮物 スッキーニと長ねぎのナムル	<b>7/15</b> <b>かしわ天</b> ツナのマカロニサラダ 雷こんにゃく	<b>7/16 テイクアウトのみ</b> <b>チンジャオロース</b> 里芋と竹輪のバター醤油煮 彩り豆サラダ
<b>7/19</b> <b>鮭の塩焼き</b> (ぶつうのみフルーツ付き) きゅうりとザー菜のピリ辛炒め 一口がんもの煮物	<b>7/20</b> <b>豚肉の生姜焼き</b> <b>薬味のせ</b> 高野豆腐と野菜の煮物 トマトの中華風サラダ	<b>7/21</b> <b>ハンバーグ</b> <b>ナポリタン</b> パスタ添え たまごのケース焼き じゃことミックス豆の煮物	<b>7/22</b> <b>海の日</b> 	<b>7/23</b> <b>スポーツの日</b> 
<b>7/26</b> <b>ポークソテー</b> <b>和風トマトソース</b> ゴロゴロ野菜とひじきの煮物 きゅうりと青じそのサラダ	<b>7/27</b> <b>エスニック風</b> <b>唐揚げ</b> レタスとコーンのポテトサラダ オクラの煮びたし	<b>7/28</b> <b>白身魚フライ</b> <b>タルタルソース</b> ゴーヤチャンフルー もやしのカレー酢和え	<b>7/29</b> <b>夏野菜のかき揚げ</b> 豚キムチ 厚揚げと枝豆のみそマヨ和え	<b>7/30 テイクアウトのみ</b> <b>鶏の黒酢あんかけ</b> ジャーマンポテト オクラと舞茸のおひたし

★レジ袋の有料化をうけ、ピアスでは環境に配慮し、エコバッグで配達させていただきます。回収にご協力よろしくお願いします。