

★普通弁当 ¥650 ★プチ弁当 ¥600
 ★ごはん大盛 ¥700 ★おかずのみ弁当 ¥550
 ★おかず大盛 ¥700
 ★ごはん・おかず両大盛 ¥750

毎日手作りのお弁当 **ピ ア ス**

2024年3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>*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ひします。 *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。 衛生対策にご協力よろしくお願ひします。 *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です。</p>				<p>3/1 テイクアウトのみ</p> <p>鮭フライ</p> <p>タイ風春雨サラダ 五目豆</p>
<p>3/4</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>キャベツとコーンのごまサラダ 里芋煮</p>	<p>3/5</p> <p>鶏のエスニックグリル</p> <p>じゃが芋の千切り炒め 豆苗の塩昆布ナムル</p>	<p>3/6</p> <p>麻婆豆腐</p> <p>フロッコリーのマヨ焼き クスクスと赤レンス豆のサラダ</p>	<p>3/7</p> <p>赤魚の唐揚げ 香味ソース</p> <p>高野豆腐と野菜の煮物 千り風味の豆サラダ</p>	<p>3/8 テイクアウトのみ</p> <p>鶏の黒酢あんかけ</p> <p>ゴロゴロ野菜のひじき煮 蒸し鶏とオクラの和え物</p>
<p>3/11</p> <p>鶏の磯辺揚げ</p> <p>もやしときゅうりのごま酢和え 玉こんにゃくの甘味噌</p>	<p>3/12</p> <p>ポークノテー 和風トマトソース</p> <p>フーフチ入り水菜サラダ フロッコリーの糸昆布煮</p>	<p>3/13</p> <p>鮭の辛味焼き</p> <p>豚キムチ きゅうりとワカメの酢の物</p>	<p>3/14</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>しめじと大根のサラダ さつま芋のレモン煮</p>	<p>3/15 テイクアウトのみ</p> <p>豚肉の甘辛トンテキ</p> <p>大人のナポリタン アンチョビポテト</p>
<p>3/18</p> <p>とんかつ</p> <p>マカロニサラダ なべしぎ</p>	<p>3/19</p> <p>白身魚のフロヴァンス風</p> <p>厚揚げとぜんまいの煮物 きゅうりと青シソのサラダ</p>	<p>3/20</p> <p>春分の日</p>	<p>3/21</p> <p>豚肉のごま焼き</p> <p>りんご入りコールスローサラダ こんにゃくと竹輪のおかか煮</p>	<p>3/22 テイクアウトのみ</p> <p>タンドリーチキン</p> <p>たまごの信田煮 キャロットラペ</p>
<p>3/25</p> <p>さごしの味噌マヨ焼き</p> <p>チャフチェ トムヤムケンもやし</p>	<p>3/26</p> <p>油淋鶏</p> <p>五目ナムル 一口がんも煮</p>	<p>3/27</p> <p>デミグラスハンバーグ</p> <p>車麩と野菜の煮物 春キャベツのゆかり和え</p>	<p>3/28</p> <p>鱈フライ</p> <p>温野菜サラダ(バーニャカウダ) 筍のおかか煮</p>	<p>3/29 テイクアウトのみ</p> <p>厚揚げのはさみ煮</p> <p>切干大根のペロンチーノ キヌアとひじきの和風サラダ</p>