

★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4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
4/1 <b>チキンソテー</b> バジルソース りんご入りコールスローサラダ なすのさっぱり煮	4/2 <b>豚肉の香味焼き</b> 炒めなます ポテトとアスパラのサラダ	4/3 <b>鱈の</b> <b>ラビゴットソース</b> 茹できゃべつと春雨のサラダ さつま芋の煮物	4/4 <b>ササミフライ</b> 高野豆腐と野菜の煮物 セロリと竹輪のマスタード和え	4/5 <b>テイクアウトのみ</b> <b>チンジャオロース</b> ツナと大根の煮物 ﾌﾟﾁﾄﾏﾄとｷｬﾗｳﾘの甘酢和え
4/8 <b>味噌カツ</b> 切干大根の煮物 春きゃべつ塩昆布和え	4/9 <b>白身魚のフライ</b> レモンビネガーソース 韓国風ワカメサラダ シュウマイ	4/10 <b>チキン南蛮</b> きゅうりとザー菜のピリ辛炒め こんにゃくの照り煮	4/11 <b>豚の生姜焼き</b> カレー風味 ラタトゥウ 大学芋	4/12 <b>テイクアウトのみ</b> <b>鯖の西京焼き</b> ひじきの味噌グラタン 小松菜とツナのサラダ
4/15 <b>鮭の塩焼き</b> (団子) 明太子スパゲティサラダ 磯辺揚げ	4/16 <b>鶏肉の照りマヨ焼き</b> 車麩と野菜の煮物 梅きゅうり	4/17 <b>ポークソテー</b> 和風マスタードソース 里芋のエビチリ風 ごぼうサラダ	4/18 <b>鯖の甘酢おろし</b> レモン風味 ナスとベーコンのトマトソース 筍と大豆の豆板醤炒め	4/19 <b>テイクアウトのみ</b> <b>エスニックグリル</b> 春雨のイタリア風サラダ ひよこ豆のカレー炒め
4/22 <b>鶏の竜田揚げ</b> 切り昆布とさつま揚げの煮物 寒天ゼリー	4/23 <b>和風おろしハンバーグ</b> 野菜の千切りソースサラダ 糸コンのピリ辛キンピラ	4/24 <b>鯖の油淋鶏風</b> 若竹煮 水菜サラダ	4/25 <b>鶏肉の</b> <b>和風カレー南蛮</b> マセドアンサラダ 一口がんもの煮びたし	4/26 <b>テイクアウトのみ</b> <b>青梗菜と豚肉の</b> <b>炒め物</b> バーニャサウダ 厚揚げの薬味添え
4/29 <b>昭和の日</b> 	4/30 <b>鮭フライ</b> 一口がんもと野菜の煮物 大根とツナのサラダ		<ul style="list-style-type: none"> <li>* 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。</li> <li>* 都合によりメニューが変更になる場合がございます。</li> <li>* お早めにお召し上がりください。</li> <li>* 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。</li> <li>* 衛生対策にご協力よろしくお願いします。</li> <li>* 当店は国産米を使用しております。</li> <li>* テイクアウトの時間は11:30~12:00です。</li> </ul>	