

『ファオの手作り弁当 日替わりメニュー表』

お弁当配達 受付時間(AM8:00 ~ AM11:00) ※交通事情等の遅れはご了承下さい。

AM10:30 までのご注文で、昼12時までのお届け可！

◎配達エリア:戸田市&蕨市(一部除く) ◎日替わりの他に丼物などもございます。

◎仕入れ状況によりメニューが変更になる場合もございます。ご了承下さい。

TEL 048-432-5110

8月

メニュー

電子レンジ



温め
OK

日替わりメニュー(メインのおかず) 600円(税込) 【大盛り無料】

17日	金	鶏肉のもろみそマヨ焼き & 海老と春雨のチャプチェ ひしほ味噌に調味料に長時間漬け焼き / 自家製タレと海老の旨味が春雨に染みる
18日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
19日	日	定休日
20日	月	チーズチキン パン粉揚げ ベーコンクリームソース & 肉団子と野菜のトマト煮 ベーコン炒め旨味出して生クリーム・・・等で作るソース / 特製トマトソースで煮 具材の旨味プラス
21日	火	鶏唐揚げの和風おろしあんかけ & 白身魚のうにクリームソース 自家製の天つゆに大根おろしのあん絡めた / 卵黄・うに・・・他で作る自慢のソース
22日	水	中華幕の内(特製 海老のチリソース・グリルチキンの甘酢タルタル・春巻き) 1から作る自家製チリソース / 自家製 甘酢がタルタルと合う / ザ・中華
23日	木	チーズ in 煮込みハンバーグ & エビフライ デミソースに数種の隠し味! 中からチーズが / サクッと海老もフワッ!
24日	金	フライドチキンのFAO特製クリーミーカレーソース & 具だくさんの八宝菜 ファンも多いFAOのカレーが衣にからむ / オリジナル調合タレで焼く! 具材活かす
25日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
26日	日	定休日
27日	月	レモンとバジルの塩鶏唐揚げ & 豚肉とレンコンのからしマヨ炒め うま塩タレからレモンとバジルの風味感 / オリジナルタレ+からしマヨを混ぜ焼いた
28日	火	秘伝 極めダレの揚げ鶏マヨ & 鶏ササミと彩りピーマンのオイスター炒め FAOのタレで漬け揚げ / 味が絡むようササミにしました
29日	水	特製FAOのエビプリマヨソース & 料理長の旨ソース炒め 特製衣に特製マヨで人気No.1 / 料理長自慢の炒め、私も好きな一品
30日	木	和風幕の内(ヒレカツ・鱈の西京焼き・だし巻き玉子) サクッと肉の味感じます / 甘味噌に漬けた / なぜか食べたくなる
31日	金	本格 油淋鶏 & 海鮮クリーム炒め 香味野菜みじん〜作る特製タレ / 生クリーム、牛乳・・・等オリジナルの調合です!

手作りの為、製造数に限りがございます。売り切れの際は、何卒お許し下さい!



ご飯 大盛り無料!

お米:青森県産「まっしぐら」

食べて納得! 手作りの味



四季のおばんざいファオ 戸田市上戸田1-17-10 TEL/FAX 048-432-5110