

『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	水	特製ヤミツキ 漬けチキン & カニのベシャメルコロッケ ケチャップ、砂糖、みりん他で作るタレに漬け焼き / カニの風味 ベシャメルの味最高！
18日	木	鶏のやわらか揚げ和風明太マヨソース & 軟骨つくねの焼鶏風 自家製天つゆに明太子溶かし 冷ましてマヨのタレ / 肉の旨味に野菜の歯ごたえがいい！
19日	金	中華幕の内(フライドチキン南蛮・肉野菜の中華炒め・ハルマキ) 定番の美味しさです！ / 調味料煮詰めゴマ油で風味出し / ザ・中華
20日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
21日	日	定休日
22日	月	豚ロースのタレカツ & 豚しゃぶのゴマダレ 和風だしの効いた自家製タレに漬けた / 脂落としてヘルシーに！
23日	火	鶏のレモンの葱塩唐揚げ & 照りマヨ豆腐ハンバーグ レモンで肉をもみ込んでから下味、自家製葱ダレで / こってりだけど豆腐でヘルシー
24日	水	旨辛グリルチキンの南国風 & 鱈フライのベシャメルソース ナンプラ香る自家製タレに漬け焼き / ふっくら鱈に特製ホワイトソースで！
25日	木	天井タレの鶏ムネ肉の磯天ぷら & 鮭の西京焼き 磯天ぷらにして和風のタレかける / 鮭の塩分、西京味噌の甘味が合う
26日	金	自家製タレの豚ロース唐揚げ & 料理長の肉野菜の旨ソース炒め コチュジャン、ゴマ油効いたタレに漬け揚げ / 料理長も大好きな炒め物！！
27日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
28日	日	定休日
29日	月	肉汁ジュワー メンチカツ & 肉野菜の塩バター炒め 肉汁、肉の旨味感じます / 塩ダレで美味しい！後から香るバターがGood！
30日	火	塩麴のカレーチキン 特製ツナマヨソース & 牛ハラミカツ 塩麴で肉やわらか カレーの香りで食欲UP！特製ソースでノックアウト！ / ハラミの旨味でごはんが進む
31日	水	風幕の内(たつぷり玉子の照りたまチキン・二層のブラックカレーコロッケ・やわらか揚げ豆腐 照り焼きにマヨたま！たまらない・・・ / このコロッケは旨いですよ～！ / 味しっかりやわらか

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！



「にゃんこ印」 柚子胡椒 鶏照り焼きタルタル弁当

390円(税込 421円)

ランチタイムに店頭にて販売中です。



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