

3/17 | 3/29

# JOYLUNCH

HAPPY LUNCH HAPPY TIME



TEL 076-263-1371 / FAX 076-263-1370

住所 〒920-0346 金沢市藤江南1丁目15番地

WEB <https://joylunch.co.jp>

営業所 ◆野々市営業所 野々市市押野3-206

◆加賀営業所 小松市矢崎町ナ112-1

営業時間 8:00-17:00 [平日] 8:00-14:00 [土曜日]



## スペシャルランチ

注文: 当日9:15まで

<>内はカロリー、塩分 | カロリーはおかずのみの値 | ごはん: 並 351kcal・大 468kcal・小 281kcal  
価格は税込み価格

### ¥640

■3月17日(月)  
<406kcal 3.2g>  
・鶏肉と野菜のチャプチェ  
・ソーセージカツ  
・チーズ入つくね  
・チンゲン菜の和え物  
・マカロニのカレーソテー  
・たこ焼

■3月18日(火)  
<623kcal 3.7g>  
・天丼風  
・切干大根の炒め煮  
・小松菜のサラダ  
・煮物  
・肉野菜巻き

ご飯の  
つけて

■3月19日(水)  
<398kcal 2.9g>  
・たまごともやしの  
いりつけ  
・甘辛ささみフライ  
・ほっけ塩焼き  
・キャベツの中華サラダ  
・ほうれん草の煮物  
・かまぼこ

■3月20日(木)  
・お休みです



■3月21日(金)  
<412kcal 2.6g>  
・ガリパタ  
・ベーコンじゃが  
・イカカツ  
・チキン南蛮  
・大根のサラダ  
・キャベツの煮びたし  
・豆腐ナゲット

ガリパタで  
食欲そそる

■3月22日(土)  
<303kcal 3.5g>  
・豆腐のそぼろ煮  
・おまかせ焼魚  
・春雨の中華炒め  
・にんじんマリネ  
・焼き味噌つくね  
・おまかせ一品

■3月24日(月)  
<550kcal 3.8g>  
・タルタルinハンバーグの  
ポン酢ソース  
・カレーコロケ  
・ピリ辛マカロニサラダ  
・白菜の味噌煮  
・プチケーキ

贅沢な  
味わい

■3月25日(火)  
<483kcal 3.6g>  
・プルコギ風炒め  
・ハムとベーコンの  
ミックスフライ  
・チキンピカタ  
・小松菜のお浸し  
・キャベツのボンゴレ風煮  
・白身魚梅しそフライ

■3月26日(水)  
<410kcal 3.4g>  
・甘辛そぼろ玉子とじ  
・海鮮ステーキ  
・さばの竜田揚げ  
・甘酢野菜  
・チンゲン菜のサラダ  
・大根の中華炒め  
・春巻

春の味覚  
竹の子

■3月27日(木)  
<367kcal 3.1g>  
・竹の子ご飯  
・もやしと豚肉の  
中華炒め  
・味噌だれとんかつ  
・グラタン  
・ほうれん草の和え物  
・たこ入さつま揚げの煮物

■3月28日(金)  
<422kcal 3.3g>  
・チキンカツ  
・トマトソース  
・菜の花の煮浸し  
・キャベツのごま和え  
・千草焼  
・かにしゅうまい

人気メニュー  
特製ソース

■3月29日(土)  
<416kcal 3.5g>  
・豆腐ハンバーグの  
青じそドレ  
・おまかせフライ  
・大根のサラダ  
・高菜饅頭  
・おまかせ一品

保存食  
備蓄にも

温めるだけ、本格金沢カレーを!  
手頃で簡単、トッピングで  
アレンジも自由に!

瞬間冷凍だから美味しさ  
そのまま、ご家族で、  
会社スタッフと。

三徳屋  
金沢カレー  
冷凍1kg・5~6人前  
製造から6ヶ月保存可能

¥880

保存食  
備蓄として

製造から5年間保存可能

お米とカレーと一緒に使えます。  
水も火も不要で、開封後  
すぐに食べれます。

三徳屋  
そのまんまOKカレー  
甘口・中辛/6個入

¥2,916

体にやさしいお弁当  
健康膳

予約商品  
オカズとごはんのセット販売のみ<>内は  
カロリー、塩分(オカズとごはんの合計値)

¥690

■3月17日(月)<587kcal 2.4g>  
・発芽玄米  
・かれのカルパッチョソース  
・コーンフライ  
・たこ入さつま揚げの煮物  
・小松菜の和え物

■3月24日(月)<595kcal 2.6g>  
・発芽玄米  
・白身魚のトマトソース  
・さつまいもコロケ  
・信田巻の煮物  
・春雨サラダ

リコピンで  
がん予防

■3月18日(火)<617kcal 2.5g>  
・麦飯  
・豚肉のオイスターソース炒め  
・さけの塩こうじ焼  
・金平ごぼう  
・ほうれん草のサラダ

■3月25日(火)<612kcal 2.3g>  
・麦飯  
・鶏肉の卵とじ  
・なすのゆかり天ぷら  
・いんげんの炒め物  
・カリフラワーサラダ

■3月19日(水)<601kcal 2.2g>  
・十六穀米  
・鶏むね肉のねぎ塩焼き  
・めった汁煮  
・白菜の中華サラダ  
・ブロッコリーのソテー

シンプルで  
美味しい

■3月26日(水)<607kcal 2.5g>  
・十六穀米  
・鯖の唐揚げ野菜掛け  
・キャベツの塩こうじ炒め  
・海鮮野菜揚げの煮物  
・れんこんとそら豆のサラダ

■3月20日(木)  
・お休みです



■3月27日(木)<586kcal 3.2g>  
・黒米  
・焼き肉のとろろかけ  
・たらの七味焼  
・しんじょう  
・マカロニサラダ

とろろで  
美白効果

■3月21日(金)<608kcal 2g>  
・五穀米  
・牛肉と大根の煮物  
・ひとくち磯辺白身フライ  
・じゃがいものバター炒め  
・オクラの和え物

旨味  
たっぷり

■3月28日(金)<605kcal 2.4g>  
・五穀米  
・焼きさばの南蛮漬  
・しゅうまい  
・キャベツとあさりのボンゴレ風炒め  
・バンバンジー

■3月22日(土)<610kcal 2.5g>  
・赤魚の幽庵焼  
・つくね巻き  
・絹ごし揚げの煮物  
・チンゲン菜のサラダ  
・ピーマンおおか炒め

■3月29日(土)<611kcal 2.5g>  
・オムレツ  
・あじフライ  
・イカハンバーグ  
・ポテマカサラダ  
・小松菜ともやしの煮物

一人用なべ  
季節膳

予約商品  
ご注文・変更締め切り: 前営業日13時まで

ごはんセット  
なべのみ

¥650 ¥510

月曜日  
鍋焼きうどん

和風だしの鍋焼きうどんと海老天、たまごをあつあつお召し上がりください。メにごはんを入れるのが美味!

内容: うどん、海老天、たまご、かまぼこ、しいたけ、一味唐辛子、だしつゆ

火曜日  
すき焼き

牛肉の旨みと甘辛たれを煮込んで、焼き豆腐、しらたき、ねぎを堪能ください。すき焼きは不動の一番人気です。

内容: 牛肉、焼き豆腐、しいたけ、うどん、タレつゆ ※水は不要です

水曜日  
カレーうどん

豚肉と玉ねぎをじっくり炒め、コクのある和風だしと合わせて煮込みます。うどんが最高に旨い!メはやっぱりごはんを!

内容: うどん、かまぼこ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、カレーだし

木曜日  
ごま豆腐なべ

豚肉と白菜をたっぷり入れ、豆腐スープでじっくり煮込みます。あっさりさっぱりの中にコクのある旨味が人気です。

内容: 豚肉、白菜、豆腐、水餃子、油揚げ、しいたけ、うどん、だしつゆ

金曜日  
煮込みラーメン 白湯

白濁パヤンスープがあっさりしながら、旨みが口に広がるおかわりしたくなるラーメンです。

内容: ラーメン、チャーシュー、キャベツ、たまご、ニラ、メンマ、スープ

なべ膳の美味しい食べ方  
商品を開封し、具材とだしつゆを取り出し、だしつゆを入れ、お湯を注ぎます。(※ すき焼きはお湯不要) 5~10分煮込みます。途中で焦げないように攪拌し、具材に火が通ればでき上がり。

季節膳について  
商品は予約制となります。前営業日13時までにご注文ください。固形燃料を使用しますので火気に十分ご注意ください。おなべの残りスープの廃棄にご協力ください。当社では安全性に留意するため、生肉での提供は行っていません。

クオリティランチグループが提供する置き型社員食堂  
オフィス L-BOX は新しいスタイルの福利厚生

# 200円ランチ

はじめませんか

冷凍庫から商品を取り出し  
温めて食べるだけ

★ 福利厚生をもっと充実させたい  
★ スタッフの食事管理を行いたい  
★ 時間を気にせず食事がしたい

オフィス L-BOX はこんな業務改善ができる  
便利なサービスです

★ 置き型のため、発注や管理が不要  
★ 個人のスマホ決済なら総務の業務削減に  
★ 管理者画面から履歴確認・CSV 出力可能

最適なプランを  
ご提案します

商品 8 種 60 品目以上、  
導入費用 ¥0、月額費用 ¥8,750 より

注文書 ジョイランチ本社

	3/17 月	3/18 火	3/19 水	3/20 木	3/21 金	3/22 土	3/24 月	3/25 火	3/26 水	3/27 木	3/28 金	3/29 土
スペシャルランチ												
季節膳												
健康膳												

お客様名 \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

おお客様へのお願いとご案内

■お弁当は食品衛生上午後2時までにお召し上がりください。  
■直射日光のあたる場所や温度の高い所・湿気の多い場所には置かないでください。  
■食材仕入れの都合上、献立の一部が変更になる場合がございます。  
■予約商品のご注文、変更等は前営業日午後1時までにご注文ください。  
また予約商品の当日キャンセル・数量変更はできません。  
■容器は電子レンジで温めないでください。  
■当社で使用しているお米の提供業者は、米心石川と中橋商事です。  
■表示価格はすべて税込み価格です。

