

3/31 | 4/12

# 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31日(月)  
<487kcal 3.5g>  
・鶏肉の黒胡椒炒め  
・牛すじ入りコロッケ  
・つくね巻  
・キャベツのサラダ  
・大根の味噌煮  
・しゅうまい

■4月1日(火)  
<564kcal 4.2g>  
・すき焼きカツ  
・ハンバーグ  
・なます  
・ごぼう天の煮物  
・ねぎ入厚焼玉子

■4月2日(水)  
<500kcal 4g>  
・オムレツの  
カレーソース  
・白身フライ  
・小松菜の和え物  
・野菜炒め  
・チキンリング

とろーり  
たまご

■4月3日(木)  
<502kcal 3.6g>  
・豚肉と大根の煮物  
・甘辛ささみフライ  
・焼きさば  
・マカロニゆかりマヨ和え  
・こんにゃくのピリ辛煮  
・八幡巻き

■4月4日(金)  
<409kcal 3.1g>  
・海鮮と玉子の  
中華煮  
・ハムカツ  
・しんじょう  
・ほうれん草のサラダ  
・もやしのソテー  
・ウインハンバーグ

海鮮の  
旨味

■4月5日(土)  
<401kcal 2.7g>  
・鶏ひき肉じゃが  
・チキンピカタ  
・おまかせ焼魚  
・小松菜の中華和え  
・キャベツのソテー  
・おまかせ一品

■4月7日(月)  
<513kcal 3.7g>  
・ピザ風ハンバーグ  
・イカカツの  
チリマヨソース  
・春雨ゆかり和え  
・白菜の煮浸し  
・かにかま天ぶら  
ボリューム満点  
新生活応援ウィーク(4/7~4/11)

大好評  
メニュー

桜

■4月8日(火)  
<451kcal 4.1g>  
・チキンカレー  
・春巻  
・塩ほっけ  
・大根の酢の物  
・こんにゃく  
ガリバタ醤油炒め  
・たこ焼

■4月9日(水)  
<408kcal 2.9g>  
・肉井  
・ポテトコロッケ  
・焼き野菜つくね  
・もやし中華和え  
・チンゲン菜の炒め物  
・もずく

2種類の  
肉で満足

■4月10日(木)  
Hanakoya  
特別優待券  
プレゼント  
詳しくはうら面を

■4月11日(金)  
<454kcal 3.4g>  
・焼肉カルビ風  
メンチかつ  
・角揚げの煮物  
・ほうれん草のからし和え  
・かにしゅうまい  
・焼きさつま揚げ

■4月12日(土)  
<393kcal 2.8g>  
・フィッシュフライ  
タルタルソース  
・いかハンバーグ  
・小松菜の和え物  
・肉野菜巻き  
・おまかせ一品

保存食  
準備にも

イメージ

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  
準備として

イメージ

製造から5年間保存可能

お米とカレーと一緒にしています。  
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

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  
¥650

なべのみ  
¥510

■3月31日(月)<602kcal 2.7g>  
・発芽玄米  
・鶏肉チンジャオロース  
・野菜コロッケ  
・あじの生姜焼き  
・大根の酢の物

■4月7日(月)<612kcal 2.3g>  
・発芽玄米  
・牛肉じゃが  
・茄子はさみ揚げ  
・高野豆腐の含め煮  
・豆サラダ

■4月1日(火)<586kcal 2.9g>  
・麦飯  
・かれのバジル焼き  
・角揚げの煮物  
・れんこんのサラダ  
・切干大根の煮物

バジル  
香る

■4月8日(火)<595kcal 3.0g>  
・麦飯  
・えびたまごチリソース  
・わかめと揚げの煮物  
・しんじょう  
・キャベツサラダ

ピリ辛が  
クセになる

■4月2日(水)<612kcal 3.1g>  
・十六穀米  
・豚肉と野菜の味噌煮  
・高野豆腐の卵とじ  
・キャベツのサラダ  
・さつま芋ごまサラダ

■4月9日(水)<583kcal 2.8g>  
・十六穀米  
・さばの味噌煮  
・彩り野菜の鶏つみれ  
・生姜炒め  
・さつまいもサラダ

さばで  
血液サラサラ

■4月3日(木)<613kcal 2.5g>  
・黒米  
・長芋と牛肉の炒め  
・ふわふわ豆腐  
・大根とツナの煮物  
・菜の花の菜種和え

長いもで  
貧血予防

■4月10日(木)<608kcal 2.1g>  
・黒米  
・自家製鶏むね唐揚げ  
・白身魚の粕漬焼き  
・味噌きんぴら  
・菜の花のピーナツ和え

むね肉で  
疲労回復

■4月4日(金)<614kcal 2.6g>  
・五穀米  
・焼きさけの柚子胡椒タルタルソース  
・焼き豆腐のそばろかけ  
・小松菜のサラダ  
・ブロッコリーのソテー

■4月11日(金)<603kcal 2.8g>  
・五穀米  
・豚肉のみそ炒め  
・パンプキンキッシュ  
・ツナじゃが  
・海藻サラダ

■4月5日(土)<615kcal 3g>  
・ポークチャップ  
・しゅうまい  
・グラタン  
・チンゲン菜のサラダ  
・キャベツのサワークラウト風

■4月12日(土)<585kcal 3.1g>  
・赤魚のおろしポン酢  
・海老カツ  
・炊き合わせ  
・もずくの和え物  
・高菜饅頭

季節膳

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。あつ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つさりしながら、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

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

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

最適なプランを  
ご提案します

ウェブから  
詳細を確認

このようなお悩みをオフィス L-BOX で解決します

お客様へ  
ご住所  
電話番号

注文書	ジョイランチ本社												キトリ	
	3/31 月	4/1 火	4/2 水	4/3 木	4/4 金	4/5 土	4/7 月	4/8 火	4/9 水	4/10 木	4/11 金	4/12 土	祝日による連休や急なお休みの場合は、事前に弊社までご連絡くださいますようお願いいたします。土曜日は2営業日前午後1時までにご注文下さい。	お客様名
スペシャルランチ														ご住所
季節膳														電話番号
健康膳														

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。

