

アンコール企画

9/18週

9/13水17時締切

※ご注文は裏面の
注文欄にご記入ください。

9/18日お届け

9/22金お届け

※お届け日をお選びいただけます。

初
選べる
お届け日

牛肉1人当たり
150gの
ボリューム♪



ご馳走といえはやっぱりお肉!!
ヨシケイ自慢の「安全・安心・美味しい
ニュージーランド産特撰黒牛」で焼きしゃぶ♪

調理時間
約15分

祝日

Special Menu

スペシャルメニュー

献立名

牛焼きしゃぶ

■販売価格(税込)

2人用 1,600円 3人用 2,150円 4人用 2,700円

材料	分量		
	2人	3人	4人
牛肩ロース薄切り肉	300g	450g	600g
牛脂	1コ	1コ	2コ
／かぼちゃ(冷蔵)	100g	150g	200g
／玉葱(冷蔵)	90g	140g	180g
ピーマン(冷蔵)	1コ	2コ	2コ
ぶなしめじ(冷蔵)	50g	100g	100g
／キャベツ(冷蔵)	200g	300g	400g
もやし(冷蔵)	200g	300g	400g

下ごしらえ

ピーマン……食べやすく切る
ぶなしめじ……小房に分ける

／カット野菜です。

作り方

①ホットプレートに牛脂を熱し、野菜をのせて蒸し焼きにする。
②野菜に火が通ったら、端によせ肉を焼き、お好みのタレでいただく。

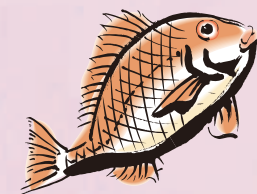
※ポン酢・焼き肉のタレで美味しくいただけます。



♡ ヨシケイ滋賀 ♡ ヨシケイ京都

“めで鯛”茶漬け

長崎県産の新鮮な真鯛を炙り、
香ばしい風味の鯛茶漬けに仕上げました。



献立名

炙り鯛茶漬け定食

(炙り鯛茶漬け・かぼちゃの煮物・茶わん蒸し)

■販売価格(税込)

2人用 1,380円 3人用 1,950円 4人用 2,560円

材 料		分 量		
		2人	3人	4人
	炙り真鯛漬け(刻み海苔別添)	50g×2パック	50g×3パック	50g×4パック
	青じその葉(冷蔵)	2枚	3枚	4枚
	お好みのだし汁	400ml	600ml	800ml
	かぼちゃ・人参(冷蔵)	200g	300g	400g
	がんもどき	2コ	3コ	4コ
煮 汁	だし汁	140ml	180ml	240ml
	さとう	大½	大⅔	大1
	酒	大½	大⅔	大1
	しょうゆ	大1	大1.½	大2
	茶わん蒸し(かに)(冷蔵)	2コ	3コ	4コ

下ごしらえ

青じその葉…………千切り→水にさらす

カット野菜です。

炙り鯛
茶漬けの
作り方

①鯛茶漬は解凍し、ご飯にのせ、青じその葉、刻み海苔をちらし
熱々のお好みのだし汁をかけていただく。

手軽に
美味しく♪

※お好みでわさびを添えたり、煎茶などの熱い
お茶でもお楽しみいただけます。



かぼちゃ
の煮物の
作り方

①鍋にかぼちゃ、人参、がんもどき、煮汁を入れ
蓋をして中火で煮る。

茶わん蒸し

※冷たいままでも美味しくお召上がりいただけます。
詳しくはパッケージをご参照ください。

調理時間
約15分

エネルギー/350kcal 蛋白質/22.5g 脂質/15.2g 炭水化物/29.7g
ナトリウム/2,976mg(食塩相当量7.5g)
アレルギー/小麦・卵

9/18週スペシャル ご注文書

お客様コード

お名前

9/18(月)お届け				9/22(金)お届け			
焼しゃぶ		鯛茶漬け		焼しゃぶ		鯛茶漬け	
191	2人用	194	2人用	591	2人用	594	2人用
192	3人用	195	3人用	592	3人用	595	3人用
193	4人用	196	4人用	593	4人用	596	4人用