様

ミズ・キャロット　５月のお弁当

月	火	水	木	金
		【お弁当　価格】 小　730円 中　750円 大　780円 おかず　680円 ◎特（プラス1品） プラス50円	1	2
9時からご予約承ります 横浜市青葉区すすき野2-1-2 TEL901-2808　FAX901-2985 http://www.mscarrot.com Instagram QRコード↓			**白身魚とイカのチリソース** スクランブルエッグ添え フレッシュマカロニサラダ さつま芋のオレンジ煮 ピクルス	**鶏のからあげ** **麻婆豆腐** セロリと切り昆布の煮物 甘夏のサラダ おひたし
5	6	7	8	9
		白身魚のラビゴットソース ブロッコリー添え 切干大根煮 白いんげんと人参のサラダ もやしのなめこ和え	**豚とザーサイ中華炒め** はんぺんフライ 厚揚げの煮物 野菜ポテトサラダ オランダこんにゃく	**鯖のハーブマリネ焼き** 揚げパプリカ添え 茎わかめの煮物 大根ときゅうりの薬味サラダ キャベツのナムル
12	13	14	15	16 サービスメニュー
ヤンニョムチキン ナムル添え 夏野菜の揚げ浸し マカロニサラダ こんにゃくのピーナッツ和え	**めばるの揚げ煮おろし添え** 人参しりしり 洋風煮物 タイ風春雨サラダ きくらげの佃煮	**煮込みハンバーグ** パスタ添え 豆腐の生姜あん かぼちゃサラダ きゅうりのねぎ塩和え	**チンジャオロース** 煮卵 大根のホタテあん トマトサラダ 青菜のお浸し	**鮭の香り寿司/白身魚のリモーネ焼　カラフル棒棒鶏** 車麩と季節の炊き合わせ 海の野菜サラダ きのこマリネ　甘夏寒
19	20	21	22	23
豚のプルコギ ちくわの磯部揚げ 切り昆布の煮物 卵ポテトサラダ 金時豆	**鯖のトマト煮** 揚げパプリカ 野菜スパゲティサラダ さつま芋のレモン煮 カクテキ	**豚しゃぶ　ごまだれ** かき揚げ 五目野菜春雨炒め 夏のパリパリサラダ 青菜の辛子和え	**チキン南蛮タルタルソース** 千切りキャベツ添え 茎わかめとツナの塩きんぴら シルバーサラダ 大根の梅和え	**キーマカレー** **白身魚のフライ** フレッシュマカロニサラダ かぼちゃ煮 もやしと豆苗の和え物
26　わかめご飯	27	28	29	30
赤魚の煮つけ えのき入スクランブルエッグ 厚揚げの四川風 コールスローサラダ ゆで大根水キムチ	**スタミナ焼肉** さつま芋天 切り昆布のピリ辛サラダ 青菜の煮びたし かぶの梅あえ	**鶏ももの花山椒焼き** マッシュポテト 高野の煮物 ふきとキャベツのツナ炒め もやしのゆかり和え	**キャベツメンチカツ** レタス添え 冷奴　中華だれ 春雨とちくわのサラダ ゴーヤのおかか和え	**揚げ鶏ネギソース** 温野菜添え ひじき煮　青菜添え お豆の卵の花サラダ きゅうりの辛子漬け

【5/16金　サービスニュー!】

今月の替わりご飯は、
「**鮭の香り寿司**」
みょうが、生姜、大葉、
白ごまの薬味を入れ
爽やかなお味です。

デザートの「**甘夏寒**」
この時期限定のゼリー。
すっきりとした味わい

【季節のメニュー】

5/20［**鯖のトマト煮**」

初夏からたびたび登場する、鯖メニュー
トマトの旨味と鯖の相性がGood！

〇パーティー料理、オードブルなどをご予算に応じて承ります　〇材料入荷の都合によりメニューを変更する場合があります　宜しくお願い致します