

Recommended
今月の
おすすめ
メニュー

昭和の日にちなんで

29日の「昭和の日」にちなんだメニューをご用意。
メインは昭和時代から大衆化が始まった焼鳥をイメージし、
チキンステーキ・ネギ照り焼きダレです。
サブメインは、鯉が有名な枕崎の鯉節で作ったお出汁を
かけたふわらか揚げにし、昭和天皇が好物だったという
さつま芋はサラダにしました。
桜海老・菜の花・ふき・筍など旬のもので春らしさを添え、
デザートは昭和テイストの黒糖蒸しまんじゅうです。

Premium
28日



瀬戸内レモン風味の
マッシュさつま芋サラダ

ふきと筍の白和え

黒糖蒸しまんじゅう

桜海老と菜の花のふわらか揚げ・
鯉出汁鰯

チキンステーキ・
ねぎ照り焼きダレ

Special
16日



からあげの
黒しん
Tosaki Shun

★ポロニアソーセージ・
春野菜のごまマヨ

「ポロニアソーセージ」は、イタリア語で「モ
ルタデッラ」といい、細かい豚ひき肉に塩・コ
ショウなどの調味料、パプリカや脂身などを
加えています。さつま芋や春野菜とともに、ご
飯に合う1品に仕上げました。

★大分・中津「鳥しん」監修
しょうゆ唐揚げ

唐揚げの聖地、大分県中津市にある「鳥し
ん」監修の、こだわりしょうゆ唐揚げをご用
意。からあげグランプリ最多受賞歴もあり、
しょうゆダレ部門では、過去3度最高金賞
の栄冠に輝いています。

Special
22日



★海老とれんこんの
落とし揚げ・和風あん

人気の海老とシャキッと歯ごたえを楽しめ
るれんこんを合わせて落とし揚げにし、和
風のあんをかけました。ホッとする1品です。

★豚ロースで生姜焼き

豚肉には、血や筋肉を作るたんぱく質が豊
富に含まれています。それは、体内で効率よ
く使われる良質なものです。たくさん摂りたいで
すね。今回は、厚切りの豚ロースを生姜焼
き風に仕上げました。ご飯がすすみます。

色々なものを
少しずつ食べたい

日替わり
ヘルシー弁当

400円(税込)
カロリー目安550kcal



種類・量ともに
満足したい

日替わり
デラックス弁当

500円(税込)
カロリー目安750kcal



- ・すべてのお弁当に卵焼き、お漬物がつきます。
- ・前日までにご注文をいただいたお客様にはお味噌汁をサービス中!
- ・会議等のお弁当、オードブルも承ります。内容、価格などお気軽にご相談ください。
- ※仕入れの都合により、3日前までのご注文をお願いします。
- ※衛生面には注意していますが、配達後は涼しい所に置き、当日 14:00 までにお召し上がりください。
- ※お弁当容器は電子レンジに対応しています。

ご注文は
こちらから

1個から無料配達

オフィス、施設、お店などへ
お届けします。

Café de MOTHERS

〒 621-0033 京都府亀岡市篠田野町佐伯西ノ辻 31

FAX 0771-23-4447

【お届け日曜日 17:00 まで】

TEL 0771-23-4447

【当日 10:00 まで】

※締切時間前後はお電話が大変混み合いますので、前日またはなるべくお早めの時間までにご注文をお願いいたします。
【注意】 当日ご好評いただきますと、時間前に完売する事もございます。

店舗番号 115

管理栄養士が考えた

日替わり 弁当

安心・安全・ヘルシー。
お店で手作りの
お弁当をお届けします。



毎日
40品目
以上

🚚 1個から無料配達

2021
April

4



きのこ入り
スクランブルエッグ

ココア生地の
バイクドチーズタルト

免疫力強化!
春菊と竹の子のナムル

薄切り牛肉の
ハッシュドビーフ

うずら卵のスコッチエッグ

👑 今月のプレミアムメニュー (6日)

イースターにちなんで

キリストの復活祭とともに春の到来を祝うイースター、今年は4日です。シンボルの卵にちなんで卵メニューを2品と、さらに春菊や竹の子など春の食材もご用意しました。デザートのタルトも絶品です。

※写真はイメージです

4月の
日替わり
メニュー

📷マークは写真で紹介しているメニューです。
記載されているカロリー、栄養成分の値は弁当一個分ですが、あくまでも目安です。栄養素の摂取量を保証するものではありません。

厳選国産十六穀米ご飯使用



日替わりヘルシー弁当
カロリー約550kcal



日替わりデラックス弁当
カロリー約750kcal

Premium

季節にちなんだプレミアムなメニュー。
デザート付きです。

Special

魅力的なおかずを盛り込んだ
スペシャルメニューです。

※写真はイメージです。
※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。
※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

月	火	水	木	金	土	日
					お休み	お休み
5	6	7	8	9	10	11
📷 唐揚げ〜ねぎまぶし〜 お楽しみの1品 カニ風味かまぼこの天ぷら スナッPEndウとパブリカの焼肉タレ炒め ポテトサラダ	📷 薄切り牛肉のハッシュドビーフ 📷 うずら卵のスコッチエッグ きのこ入りスクランブルエッグ 免疫力強化！春菊と竹の子のナムル ココア生地のパイクドチーズタルト	📷 四川料理よだれ鶏風・ほぐしいずみ鶏と野菜 サーモンフライ・タルタルソース 揚げ小なすの中華和え おまかせの副菜 かぼちゃのマスタードサラダ	📷 尾付き海老天とちくわ天〜天井風〜 サラミとソーセージ入りポトフ風 切干大根煮 きくらげとチンゲン菜のピリ辛ラー油 オクラ入り松前漬け	📷 とまらない！ポップコーンシュリンプ 合鴨とカブのすりおろし京人參ダレがらめ 鉄分豊富！高野と花麴の煮物 山形郷土料理"おみ漬け"と野菜の和え物 おまかせのデザート	お休み	お休み
📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 489kcal 12.9g 14.9g 74.5g 2.2g デラックス 824kcal 23.3g 31.5g 110.2g 3.6g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 535kcal 12.7g 18.4g 76.7g 2.2g デラックス 788kcal 18.4g 28.9g 108.4g 3.2g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 489kcal 14.4g 14.0g 73.5g 1.9g デラックス 722kcal 23.6g 22.7g 101.5g 2.6g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 406kcal 10.9g 7.0g 73.7g 2.6g デラックス 591kcal 16.2g 11.7g 103.1g 3.3g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 428kcal 11.9g 7.5g 69.5g 1.8g デラックス 597kcal 16.7g 11.9g 95.6g 2.3g	お休み	お休み
12	13	14	15	16	17	18
📷 海老カツ・タルタルソース いずみ鶏・春野菜・マッシュ里芋の明太ダレ 山形風ピリ辛玉こんにゃくの煮物 ちくわときのこの甘辛炒め 姫ゆば(姫皮筍)とブロッコリーの春色和え	📷 粗挽き肉のハンバーグ・トマトソース 栄養豊富！肉詰め山芋天 ヤングコーンのきんぴら 信田巻き(しのだまき)〜野菜の油揚げ巻き〜 マカロニサラダ	📷 牛肉と竹の子のチンジャオロース風 EPA・DHA豊富！さばの梅しそフライ 根菜つみれ〜黒酢あん〜 厚揚げのネギ味噌煮 しらすとインゲンの経ドレッシング	📷 ビリッと痺れるひき肉と野菜の坦々炒め 白身魚フライ・ソース 軟骨入り照り焼き肉団子 3種海藻と長芋のネバネバ仕立て 野菜とひじきのビタミン補給サラダ	📷 有名店監修 📷 大分・中津「鳥しん」監修しょうゆ唐揚げ 📷 ボロニアソーセージ・春野菜のごまマヨ 豆乳と野菜のふわふわ真丈 わかめとネギのサクサク醤油炒め サーモンと枝豆の3種チーズのシーザーサラダ	お休み	お休み
📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 431kcal 12.0g 10.0g 72.7g 2.2g デラックス 641kcal 18.1g 16.8g 102.7g 2.8g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 552kcal 15.9g 19.7g 76.1g 2.6g デラックス 783kcal 23.0g 29.2g 104.8g 3.4g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 497kcal 14.1g 16.3g 70.6g 2.2g デラックス 716kcal 20.8g 24.6g 99.0g 2.9g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 451kcal 13.3g 12.3g 68.7g 2.2g デラックス 640kcal 19.4g 17.3g 96.8g 2.8g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 541kcal 14.6g 20.6g 73.6g 2.5g デラックス 807kcal 21.4g 32.9g 104.8g 3.3g	お休み	お休み
19	20	21	22	23	24	25
📷 ヒレカツ〜ソース〜 カリフラワーニョッキ・合鴨のトマトミートソース 切干大根煮 春キャベツと明太子の高菜炒め ポテトサラダ	📷 チキンのスティック竜田〜野菜添え〜 さばの味噌煮 栄養豊富！山芋焼き おまかせの副菜 山菜のナムル	📷 ハンバーグ〜デミグラスソース煮込み〜 たっぷりつぶつぶコーンフライ ピリ辛イカのちぎり揚げ 高野豆腐そぼろあん カニカマと春雨の梅サラダ	📷 豚ロースで生姜焼き 📷 海老とれんこんの落とし揚げ・和風あん 鶏さつまの生姜醤油 小松菜の胡麻和え しらすとわかめのやみつきサラダ	📷 新潟タレカツ風チキンカツ タコときのこのアヒージョ風 ひじき煮 モロヘイヤと山形のだしのネバネバ和え 店主おすすめのサラダ	お休み	お休み
📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 487kcal 13.8g 14.1g 73.6g 2.4g デラックス 732kcal 21.8g 23.7g 103.4g 3.0g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 474kcal 14.9g 14.8g 67.0g 2.0g デラックス 704kcal 23.7g 23.6g 94.6g 2.7g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 495kcal 13.9g 13.0g 79.0g 2.7g デラックス 731kcal 19.4g 20.7g 114.3g 3.8g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 468kcal 15.5g 14.9g 65.9g 2.8g デラックス 698kcal 23.1g 24.3g 93.0g 3.4g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 421kcal 12.5g 9.2g 69.7g 2.6g デラックス 637kcal 19.8g 16.5g 98.9g 3.5g	お休み	お休み
26	27	28	29	30		
📷 バターチキンカレー煮込み お楽しみの揚げ物 ハムステーキ 竹の子とパブリカのきんぴら バジルマカロニサラダ	📷 ビーマン肉詰めフライ 花咲イカ〜ふわふわ玉子生姜あん〜 ふきと筍の白和え 瀬戸内レモン風味のマッシュさつま芋サラダ お出汁煮里芋の和サラダ	📷 チキンスターキー・ねぎ照り焼きダレ 📷 桜海老と菜の花のふわらか揚げ・鰹出汁鰹 ふきと筍の白和え 瀬戸内レモン風味のマッシュさつま芋サラダ 黒糖蒸しまんじゅう	お休み	📷 淡路島産玉葱入りハンバーグ・大根おろし 磯辺仕立ての白身魚フライ あおさ入りひじきの練り天 ごぼうと大豆の味噌炒め サラダこんにゃくと水菜の胡麻サラダ		
📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 537kcal 15.3g 19.3g 72.5g 2.5g デラックス 758kcal 22.7g 26.6g 102.8g 3.3g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 506kcal 16.3g 15.0g 73.2g 2.2g デラックス 763kcal 24.7g 25.3g 104.5g 3.1g	📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 564kcal 15.6g 17.9g 82.7g 2.3g デラックス 847kcal 24.7g 33.0g 109.6g 3.5g		📷 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 ヘルシー 477kcal 17.5g 13.1g 70.3g 2.4g デラックス 706kcal 26.0g 21.3g 99.0g 3.0g		

※写真はイメージです。
※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。
※仕入れの状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。