

たまには日替わりじゃや
なく、ガッツリと！

3つの「極」にこだわった究極のからあげが完成！

からあげ弁当

極

KIWAMI

素材

ジューシーさを
極める

たれ

つけダレを
極める

ころも

ころもを
極める



写真はイメージです。



きわみ

唐揚げ弁当(極) 580円

唐揚げ弁当ライト 480円

前日注文でお味噌汁付き

ライト:唐揚げ5個、極:鶏唐揚げ7個

共通:副菜、漬物、16穀米又は白飯(大盛はいずれも無料)

みかん鍋、瓦そばのフィエスタ

電話、FAXで当日09:20までにご注文下さい。

電話0123-25-6970、FAX0123-25-9128

たまにはカレーを 食べてみよう！

TOKYOブラックカレー



写真はイメージです。

1個から
無料配達！



※電子レンジで温めて
お召し上がりください。

AKIO TAGUCHI

三軒茶屋の老舗イタリアン「グッチーナ」の
オーナーシェフ 田口アキオシェフ考案の黒カレー。
現在は麹町の「salon de kappa」のランチにて提供中。

辛味のきいた欧風黒カレー、小麦粉を炒め、玉ねぎ、ニンジン、トマト、フルーツチャツネなどの具材をサラサラになるまで煮込んだ豊かな味わいの中にシェフのこだわりの味があなたの職場でも味わえます。

甘口、トッピングも準備中です。
プレーン580円

みかん鍋、瓦そばのフィエスタ
電話、FAXで当日09:20までにご注文下さい。

電話0123-25-6970

FAX0123-25-9128

容器は白色の容器に変わっています。