

# 『ファオの手作り弁当 日替わりメニュー表』

お弁当配達 受付時間(AM8:00 ~ AM11:00) ※交通事情等の遅れはご了承下さい。

**AM10:30 までのご注文で、昼12時までのお届け可!**

◎配達エリア:戸田市&蕨市(一部除く) ◎日替わりの他に丼物などもございます。

◎仕入れ状況によりメニューが変更になる場合もございます。ご了承下さい。

**8月**  
メニュー

電子レンジ



温め  
OK

**TEL 048-432-5110**

日替わりメニュー(メインのおかず) 600円(税込) 【大盛り無料】

1日	火	三元豚の漬け焼きマヨ & 梅しそチキンロールカツ 三元豚を自家製甘辛ダレに漬け焼き、マヨに合う / 梅、しその味がさっぱり!
2日	水	やわらか鶏唐揚げの自家製チリソース & 鮭のベーコンクリームソース 香味野菜みじん切りから作ったチリソースです / ベーコンの塩分、だし等で作るクリームソース
3日	木	洋風幕の内(手ごねチーズハンバーグステーキソース・ハムカツ・チーズペンネ) 手ごねハンバーグにチーズのせ焼き / サクッと皆好きなハムカツ / 料理長自慢のチーズソース絡め
4日	金	鶏肉の塩麹焼き味噌バターソース & 豚肉と彩りピーマンの生姜焼き 塩麹で肉をやわらかく、じっくり煮込んだ味噌バターソース / 自家製の炒めダレに生姜汁効いています
5日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
6日	日	定休日
7日	月	鶏肉のバジル焼きレモンソース & 豚肉とレンコンのしぐれ煮 バジル風味活かしサッパリソースで! / すごい手間ひま掛けた一品です
8日	火	甘タレ豚天 & 鶏肉のコーンパン粉焼きトマトソース 自家製のタレ 豚天でおいしさUP! / 1枚づつパン粉づけ、衣もうまい! 特製トマトソース
9日	水	本格! 油淋鶏マヨ & 豚肉、キャベツ、ニラ玉子の塩バター炒め 1から作るFAOの油淋タレからめ、マヨかけてみました / 後味にバターの風味!
10日	木	自家製タルタル チキン南蛮 & 大きなアジフライ 卵のゆで~作ったタルタルに自家製甘酢が合う / サクッと! お弁当箱に入るでしょうか??
11日	金	定休日
12日	土	定休日
13日	日	定休日
14日	月	定休日
15日	火	定休日
16日	水	チキンカツのだし明太マヨソース & 肉野菜の甘辛炒め 考えに考えた特製ソース! お試しあれ / 野菜活かす! ゴマ風味 自家製タレ



**ご飯 大盛り無料!**

お米:青森県産「まっしぐら」

食べて納得! 手作りの味





# 『ファオの手作り弁当 日替わりメニュー表』

お弁当配達 受付時間(AM8:00 ~ AM11:00) ※交通事情等の遅れはご了承下さい。

**AM10:30 までのご注文で、昼12時までのお届け可!**

◎配達エリア:戸田市&蕨市(一部除く) ◎日替わりの他に丼物などもございます。

◎仕入れ状況によりメニューが変更になる場合もございます。ご了承下さい。

8月  
メニュー

電子レンジ



温め  
OK

**TEL 048-432-5110**

日替わりメニュー(メインのおかず) 600円(税込) 【大盛り無料】

17日	木	グリルチキンのポテトクリームソース & 肉団子と野菜のトマト煮 ポテサラ、クリーム等でソースを作りました / 肉団子と野菜にトマトが染み込む
18日	金	中華幕の内(人気の定番3点! エビチリ・ホイコーロ・春巻き) 特製衣に自家製チリソース / FAO特製のタレで炒める / The中華!
19日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
20日	日	定休日
21日	月	グリルチキンのお好み焼き風 & 白身魚のみぞれ煮 青のり、かつお節、マヨ味を感じてください / 自家製 天つゆに大根おろしで煮
22日	火	イベリコ豚のヒレカツ & 鶏ムネ肉のチンジャオロース イベリコ豚に1枚ずつパン粉づけ! やわらかい / ムネ肉でヘルシーにチンジャオ!
23日	水	煮込みハンバーグ & エビプリマヨソース 手ごねハンバーグ 特製デミで! / 人気No. 1特製衣に特製マヨ!
24日	木	レモンとバジルの塩鶏唐揚げ & 豚肉と茄子の治部煮風 塩唐揚げをレモンとバジルでサッパリに! / 自家製タレが肉と茄子にからみます
25日	金	三元豚のトンカツおろしステーキソース & 肉野菜とカシューナッツのバターしょうゆ炒め 三元豚に1枚ずつパン粉づけ 美味しい! / バターしょう油とカシューナッツの風味がたまらない
26日	土	各種イベントに対応しております。ご相談下さい。
27日	日	定休日
28日	月	鶏ムネ肉の梅磯天ぷら & 白身魚の西京焼き ムネ肉に梅! ゆきちゃん考案 美味しいです / 西京味噌は魚を美味しくします
29日	火	鶏唐揚げのチーズソース & 豚肉と厚揚げの炒め物 自家製 唐揚げに料理長自慢のチーズソース絡めた / 自家製タレの染みた厚揚げGood!
30日	水	和風幕の内(照焼き豆腐ハンバーグ・魚の天ぷら野菜あん・玉子のきんちゃく煮) 水切りした豆腐、鶏挽を手ごね! ヘルシー / 魚を柔らかく、野菜あんが合う / 油揚げに卵1ヶずつ入れ煮
31日	木	鶏唐揚げの和風おろしあんかけ & FAO特製 豚のスタミナ焼き 自家製 唐揚げがしっとりサッパリやわらかく! / 調味料と味噌煮つめ 漬け焼き!

手作りの為、製造数に限りがございます。売り切れの際は、何卒お許し下さい!



**ご飯 大盛り無料!**

お米:青森県産「まっしぐら」

食べて納得! 手作りの味



四季のおばんざいファオ 戸田市上戸田1-17-10 TEL/FAX 048-432-5110