

# EE東北'17

ENGINEERING EXHIBITION

## お弁当メニュー

**NE** 株式会社日本レストランエンタプライズ

### 6月7日(水)メニュー

①

幕の内すみれ  
800円  
(パック茶付)



- ・ピラフ、小海老ボイル
- ・柔らかヒレカツ
- ・ボイルブロッコリー
- ・チキンライス
- ・柔らか玉子
- ・ジャーマンポテト
- ・ベーコン素揚げ
- ・粗挽きウインナー
- ・帆立パエリア衣揚げ
- ・赤黄パプリカ素揚げ
- ・こんがりハンバーグ
- ・白飯、三陸昆布佃煮
- ・鮭のポワレ
- ・舞茸塩胡椒炒め
- ・鶏香草焼き
- ・ケチャップ炒めソース

②

小分け弁当  
(和+洋)  
1,000円  
(パック茶付)



- ・国産牛玉葱甘煮
- ・ぜんまい煮物
- ・生芋蒟蒻煮
- ・わかめご飯
- ・三陸海老素揚げ
- ・茶飯、味付いくら
- ・三陸牡蠣酒蒸し
- ・鶏高砂味噌焼き
- ・笹蒲鉾、蓮根煮
- ・赤魚若狭焼き
- ・白玉甘煮ずんだ
- ・牛たんメンチカツ
- ・豆乳がんも煮
- ・ひじきご飯、ごごみ
- ・白飯、黒ごま、小梅
- ・帆立酒蒸し 他

③

ボリュームランチ  
600円  
(パック茶付)



- ・白飯、白ごま、小梅
- ・舞茸としめじの塩炒
- ・プレーンオムレツ
- ・やわらかヒレカツ
- ・ハンバーグ照焼き
- ・赤ウインナー
- ・ミニがんも煮
- ・人参煮、絹さや
- ・肉厚椎茸煮
- ・カットポテト
- ・ピーマン素揚げ
- ・京風柴漬け
- ・白スパゲティ

# EE東北'17

ENGINEERING EXHIBITION

## お弁当メニュー

**RE** 株式会社 日本レストランエンタプライズ

### 6月8日(木)メニュー

① 幕の内すいせん  
800円  
(パック茶付)



- ・プチおにぎり
- ・稲荷寿司、サラダ巻
- ・京風柴漬け
- ・白スパゲティー
- ・海老フライ
- ・鮭香草焼
- ・舞茸打ち粉揚げ
- ・アスパラ素揚げ
- ・鶏竜田揚げ
- ・玉ねぎ角切素揚げ
- ・がんと煮、里芋煮
- ・人参煮、絹さや
- ・味付肉厚椎茸煮
- ・ミニハンバーグ照焼

② 小分け弁当  
(中華風)  
1,000円  
(パック茶付)



- ・切昆布煮
- ・豚バラ生姜炒め
- ・白飯、黒ごま、小梅
- ・わかめご飯
- ・海老チリソース
- ・赤魚ポワレ
- ・こんがりハンバーグ
- ・人参甘煮
- ・焼きそば
- ・ピーマン素揚げ
- ・ひじきご飯
- ・梅しそご飯
- ・春雨サラダ
- ・海老ボイル酢漬け
- ・パンプキンサラダ
- ・パリッと春巻き
- ・粗挽きウインナー 他

③ ビッグランチ  
600円  
(パック茶付)



- ・白飯、おかか
- ・半切りのり
- ・銀鮭塩焼き
- ・焼きそば、紅しょうが
- ・ペンネケチャップ炒
- ・鶏唐揚
- ・プレーンオムレツ
- ・野菜コロッケ
- ・桜漬け
- ・金平ごぼう
- ・パンプキンサラダ
- ・ボイルブロッコリー
- ・赤ウインナー
- ・グリーンカール