

2024 11 11 週
 ご注文締切日 11/6 水 WEBは 23:59まで

カット野菜使用メニューから厳選!
 ~11/11週限定~

Special Menu
 スペシャルメニュー

Good 楽 ラック バリュウ

1日ごとでのご利用 OK!!
 各メニュー記載の料金表をご確認ください。

5日間 (月~金) 6日間 (月~土) はさらにお得!!

	5日間 月~金	6日間 月~土
2人用	通常価格 6,530円 特別価格 6,180円	通常価格 8,340円 特別価格 7,470円
3人用	通常価格 8,220円 特別価格 7,730円	通常価格 10,480円 特別価格 9,360円
4人用	通常価格 10,500円 特別価格 9,880円	通常価格 13,390円 特別価格 11,930円

今週の推し!! Saturday 11/16 土
 まろやかカレー鍋
 ~めはうどん&チーズで~

プチママ ちびっ子 付お墨

本日は前日お届けです。 調理時間 約15分

メニュー番号	1日ごと
697	2人用 1,810円
698	3人用 2,260円
699	4人用 2,890円

日ごとよりも 通し利用が 断然オトク!!

冷蔵でお届け!

Good 楽 Special! / 若鶏モモ肉 1.5倍に増量!!

カレーは甘口!!

麺つゆ付き! カレールウ(甘口)付き!

味付けは麺つゆとカレールウでとっても簡単♪ 最後に加える牛乳でクリーミーな仕上がりに!

Monday 11/11 月

パワーもりもり! パーク野菜炒め
 すくい豆腐のとろとろかにかまあん

メニュー番号	1日ごと
197	2人用 1,270円
198	3人用 1,590円
199	4人用 2,020円

プチママ 調理時間 約20分

味付けは生姜の風味がきいた 特製下味用たれにおまかせで、パパッと簡単♪

特製下味用たれ付き!

Tuesday 11/12 火

鶏そぼろごはん
 具だくさん舞茸汁

メニュー番号	1日ごと
297	2人用 1,220円
298	3人用 1,530円
299	4人用 1,950円

プチママ 調理時間 約15分

天丼のたれで簡単調味のお手軽そぼろごはん♪ ほんのり甘い炒り卵と鶏ひき肉のそぼろが相性抜群です!

ちびっ子 付お墨

今回は秋の味覚 舞茸のおまけ付き!

天丼のたれ付き!

Wednesday 11/13 水

氷温造り さばの塩焼き
 ビーフン入り五目炒め

メニュー番号	1日ごと
397	2人用 1,380円
398	3人用 1,770円
399	4人用 2,280円

Cut Meal 調理時間 約15分

脂ののったさばの塩焼きはごはんとの相性◎! パリッとした皮から、旨味があふれ出ます。

フライパンでもOK

Thursday 11/14 木

辛くない! 麻婆豆腐
 レンチン蒸し鶏の棒々鶏

メニュー番号	1日ごと
497	2人用 1,270円
498	3人用 1,590円
499	4人用 2,030円

プチママ 調理時間 約20分

ひき肉&葱入りのオリジナル麻婆ソースで簡単♪ 小さなお子さまでも食べられる辛くない麻婆豆腐です!

ちびっ子 すだきい

具入り麻婆ソース付き! 棒々鶏ソース付き!

Friday 11/15 金

豚肉の西京みそ漬焼き
 くずし豆腐の三色あえ・水菜の和風スープ

メニュー番号	1日ごと
597	2人用 1,390円
598	3人用 1,740円
599	4人用 2,220円

楽定番 調理時間 約35分

西京漬けの素でカンタン調理! コクとやさしい甘み、焼いた時の香ばしさがたまらない!

西京漬けの素付き!

ご注文の方法はコチラ

【ヨシケイアプリはこちらから】

通しのご利用は「カテゴリー」の一番下にある「Good 楽バリュウ」でご注文ください。

【お申込書での注文】

1日ごとご利用の場合は3桁の番号を記入欄に、まとめてご利用の場合は希望する日数の記入欄にご記入ください。

裏面はレシピ 保管してください

スマホで見られるレシピはこちら

11/11(月)

パワーもりもり!
ポーク野菜炒め
すくい豆腐のとろとろかにかまあん

作り方
1 青菜...ざく切り
かに風味かまぼこ...フォークで裂く
2 鍋にA、1を入れて蓋をして
中火で煮る(目安として2人用約2~3分)。

調理時間 約20分
材料
豚切り落とし肉 200g 300g 400g
特製下味用たれ 2袋 3袋 4袋

11/12(火)

鶏そぼろごはん
貝だくさん舞茸豚汁

作り方
1 ごぼう...表面をこすり洗いし
(皮が少し残る程度でOK!)
斜め切り→水にさらす

調理時間 約15分
材料
鶏ひき肉 200g 300g 400g
天井のたれ 2袋 3袋 4袋

11/13(水)

水温造り
さばの塩焼き
ビーフン入り五目炒め

作り方
1 きくらげ...ぬるま湯につけて戻す
2 ビーフン...熱湯に約4分つける
POINT!
《フライパンで焼くポイント》
盛り付けたときに表になる方から
焼き始める。

調理時間 約15分
材料
塩さば(フィーレ)(100g)
若鶏コマ 60g 90g 120g
ビーフン 30g 40g 60g

11/14(木)

辛くない!麻婆豆腐
レンチン蒸し鶏の棒々鶏

作り方
1 鶏肉...厚みを均一にして耐熱器にのせ、
酒を振ってラップをし、電子レンジ加熱
(目安として80g約2分30秒)→冷ます

調理時間 約20分
材料
具入り麻婆ソース 2袋 3袋 4袋
豆腐 1パック 1/2パック 2パック

11/15(金)

豚肉の西京みそ漬焼き
くずし豆腐の三色あえ・
水菜の和風スープ

作り方
1 豚肉...西京漬けの素をもみ込む
2 サニーレタス...ちぎる
3 フライパンに油を熱して豚肉を焼き、
火が通ったら、2と共に盛る。

調理時間 約35分
材料
豚切り落とし肉 200g 300g 400g
西京漬けの素 2袋 3袋 4袋

11/16(土)

まろやかカレー鍋
~めはうどん&チーズで~

作り方
1 鍋に分量の水を入れて火にかける。
2 人参...半月又いちよう切り
玉葱...くし形切り

調理時間 約15分
材料
若鶏モモ 300g 450g 600g
角切り肉 1.5倍!