

新春
お年玉
今年もよろしくお願い致します

2026年1月
12号

限定

2週連続
Special Menu

第2弾

ご注文締切日
2026年1月17日
WEBは23:59まで

Good楽バリュー

人気メニューをpickup! お年玉価格の

大幅割引

5日間6日間はさらにお得!!

今週は
6日間がお得!!
(月~土)

火~土の
ご利用もOK!

5日間 月~金

2人用 お年玉 特別価格 通常価格 7,475円
6,370円 (税込)

3人用 お年玉 特別価格 通常価格 9,450円
7,970円 (税込)

4人用 お年玉 特別価格 通常価格 12,215円
10,180円 (税込)

6日間 月~土

お年玉 特別価格 通常価格 9,110円
7,510円 (税込)

お年玉 特別価格 通常価格 11,540円
9,400円 (税込)

お年玉 特別価格 通常価格 14,915円
11,975円 (税込)

5日間 火~土

お年玉 特別価格 通常価格 7,520円
6,370円 (税込)

お年玉 特別価格 通常価格 9,505円
7,970円 (税込)

お年玉 特別価格 通常価格 12,295円
10,180円 (税込)

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。

今週の
推し!! 1/17土

Saturday

簡単! オニオンソースの
目玉焼きハンバーグ
ほうれん草のコンソメスープ

メニュー番号	1日ごと
697	2人用 1,635円
698	3人用 2,090円
699	4人用 2,700円

アンコールにお応えして、
あの「ヴィアンドハンバーグ」!
この美味しさに「ホット」と
癒されてください! ハート



本日分は前日
お届けです。



1/12(月)

ポークハヤシライス

半熟卵のサラダ

作り方

- 鍋にバターを熱してカット野菜、豚肉を炒め、玉葱がしんなりしたら水を加えて強火にし、煮立ったらアツを取り、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約5分)。
- 鍋に1cmくらいの水、卵を入れ、蓋をして中火にかける(沸騰後約4分)。火を止めて蓋をしたまま約3~4分煮らし、流水で約1~2分冷やし、半分に切る。少ない量の水で作る、工芸なゆで卵です。蒸らす時間で黄身の固まり具合を調整できます。
- 貝割大根…根元を切って半分に切るグリーンリーフ…ちぎる
- ①に火が通ったら火を止め、ハヤシフレーク、Aを加えて混ぜ、再び弱火にかけて煮る(目安として2人用約2~3分)。
- ②、③を盛り、好みのドレッシングをかける。

材料		2人用	3人用	4人用
豚切り落とし肉	200g	300g	400g	
カット野菜 (玉葱、人参)	100g	150g	200g	
ハヤシフレーク	60g	90g	120g	
バター又マーガリン	大1/2	大2/3	大1	
水	500ml	750ml	1000ml	
酒	大1	大1 1/2	大2	
トマトケチャップ	大1 1/3	大2	大2 2/3	
A ソース	小1	大1/2	大2/3	
塩、こしょう	少々	少々	少々	
卵	2コ	3コ	4コ	
貝割大根(冷蔵)	1/2パック	2/3パック	1/パック	
グリーンリーフ又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量	
好みの ドレッシング	適量	適量	適量	

1/13(火)

白身魚のカレーフライ

ハムと白菜のコールスロー

作り方

- じゃが芋
…皮付きのままくし形切り
→さっと洗って耐熱器にのせてラップをかけ、電子レンジ加熱(目安として2人用約3分)
→キッチンペーパーで水気を拭く
皮付きが苦手な方は皮をむいてから切りましょう。
- コーン
…ラップで包み、電子レンジ加熱(目安として20g約50秒)
- 白菜…細切り→塩もみ
→水気を絞る
ミニトマト…輪切り
ハム…細切り
- フライパンに多めの油(1cmくらい)を熱し、①、凍ったままのフライを揚げ焼く(フライは焦げやすいので注意)。器に盛ってじゃが芋に塩を振り、パセリを散らす。
- Aを合わせ、②、③をあえる。

材料		2人用	3人用	4人用
白身魚(バサ)の カレーフライ(冷凍)	160g	240g	320g	
じゃが芋	2コ	3コ	4コ	
油	適量	適量	適量	
乾燥パセリ	1/2袋	2/3袋	1袋	
塩	少々	少々	少々	
ハム	2枚	2枚	3枚	
白菜(冷蔵)	150g	220g	300g	
塩	小1/2	小2/3	小1	
ミニトマト(冷蔵)	2コ	3コ	4コ	
カーネルコーン(冷凍)	20g	30g	40g	
さとう	大1	大1 1/2	大2	
塩	小1/3	小1/2	小2/3	
A 醋	大2	大3	大4	
オリーブ油又 サラダ油	大1	大1 1/2	大2	

1/14(水)

たれでラク
うま照り焼きチキン

豚肉とキャベツの洋風煮

作り方

- 鍋にA、カット野菜を入れて煮立て、豚肉を加えてアツを取り、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約5分)。
- 鶏肉…ポリ袋に入れて塩、こしょうし、片栗粉を加えてまぶす
- フライパンに油を熱して②を焼き、焼き色がついたら返して蓋をして蒸し焼く。
- ③に火が通ったら、たれを加えてからめ、ちぎったサニーレタスと共に盛る。
- ①に火が通ったら、塩、こしょうで味を調える。

小袋調味料付き/焼鳥のたれ
濃口醤油、たまり醤油、濃縮醤油を使用して仕上げた、濃厚で旨みの強い醤油味。

材料		2人用	3人用	4人用
若鶏モモ肉 (一口カット)	240g	360g	480g	
塩、こしょう	少々	少々	少々	
片栗粉	大1/2	大2/3	大1	
油	大1/2	大2/3	大1	
焼鳥のたれ	1袋	1 1/2袋	2袋	
サニーレタス又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量	
豚コマ	50g	80g	100g	
カット野菜 (キャベツ、玉葱、人参)	240g	360g	480g	
水	170ml	220ml	300ml	
A コンソメ	1コ	1 1/2コ	2コ	
塩、こしょう	少々	少々	少々	

1/15(木)

包丁いらず!
野菜と食べるスープワンタン
味付けラクラク♪卵チャーハン

作り方

- ア きくらげ…ぬるま湯につけて戻す
- 鍋にAを入れて火にかける。
 - ①の鍋にカット野菜、もやし、ア、ワンタンを入れ、蓋をして中火で煮る(目安として2人用約4~6分)。
 - 卵…溶きほぐす
 - かに風味かまぼこ…ほぐす
 - 大きめのフライパンに油を熱し、卵を加えて大きく混ぜ、半熟状のうちに温かいご飯、炒飯の素、④を加えて混ぜ合わせる。
 - ②に火が通ったら、塩、こしょうで味を調え、ごま油をかける。

小袋調味料付き/炒飯の素
葱の甘みと鶏の旨み、焙煎にんにくや
香味油の風味が広がる炒飯の素です。

材料		2人用	3人用	4人用
ワンタン	10コ	15コ	20コ	
カット野菜 (白菜、太葱、人参)	260g	390g	520g	
もやし(冷蔵)	100g	150g	200g	
きくらげ	1/2袋	2/3袋	1袋	
水	600ml	900ml	1200ml	
A 鶏がらスープの素	大1	大1 1/2	大2	
酒	大2/3	大1	大1 1/3	
塩、こしょう	少々	少々	少々	
ごま油	少々	少々	少々	
卵	2コ	3コ	4コ	
かに風味かまぼこ	2本	3本	4本	
油	大1/2	大2/3	大1	
炒飯の素	2袋	3袋	4袋	
ご飯 (茶碗に軽く)	約400g (2 2/3杯)	約600g (4杯)	約800g (5 1/3杯)	

1/16(金)

とろ~りチーズの
完熟トマト鍋

作り方

- ① 人参…半月切り(カット済)
玉葱…くし形切り(カット済)
ウインナー…斜め半分に切る
キャベツ…ざく切り(カット済)
- ② 鍋にオリーブ油、
好みでおろしにんにくを入れて
弱火にかけ、香りが出たら中火にし、
鶏肉を加えて表面の色が変わるものまで
さっと炒める。
- ③ ①、完熟トマトスープの素、水を加え、
蓋をして中火で煮る
(目安として2人用約7~10分)。
- ④ ブロッコリー…小房に分け、茎は薄切り
→ラップで包み、電子レンジ加熱
(目安として1/2コ約2分30秒)
- ⑤ ③に火が通ったら、ブロッコリーを
加えて黒こしょうを振り、
ちぎったチーズを散らし、
チーズが溶けるまで煮る。
スープには具の旨みがでているので、鍋あとに
ご飯を加えてリゾットにするのもおすすめ!

材料		2人用	3人用	4人用
若鶏ムネ肉 (一口カット)	200g	300g	400g	
ウインナー	2本	3本	4本	
ブロッコリー(冷蔵)	1/2コ	1/2コ	1コ	
キャベツ(冷蔵)	200g	300g	400g	
玉葱	小1コ	小1コ	1コ	
人参(冷蔵)	40g	60g	80g	
オリーブ油又 サラダ油	大1/2	大2/3	大1	
好みで おろしにんにく	少々	少々	少々	
完熟トマトスープの素	3袋	4 1/2袋	6袋	
水	500ml	750ml	1000ml	
粗びき黒こしょう	少々	少々	少々	
スライスチーズ	2枚	2枚	3枚	
小袋調味料付き/完熟トマトスープの素 完熟トマトベースの旨みとセロリ、 ローレルの風味がきいた煮込みスープ。				

1/17(土)

簡単!オニオンソースの
目玉焼きハンバーグ
ほうれん草のコンソメスープ

作り方

- 本日分は前日お届けです。
- 鍋にA、凍ったままのほうれん草、カット野菜を入れ、蓋をして中火で煮(目安として2人用約4~6分)、塩、こしょうで味を調える。
 - サニーレタス…ちぎる
 - ハンバーグ…凍ったまま、袋に切り目を入れて耐熱器にのせ、電子レンジ加熱(目安として2コ約5分40秒)
 - フライパンに油を熱して、目玉焼き(半熟程度でOK)を作る。
 - ②、③を盛り、きざみオニオンソースをかけ、④をのせる。

小袋調味料付き/きざみオニオンソース
玉葱の甘みと旨みを引き出せ、酢とりんご果汁を加えたすっきりとした和風醤油味。

材料		2人用	3人用	4人用
ヴィアンド ハンバーグ(冷凍)	2コ	3コ	4コ	
きざみ オニオンソース	2袋	3袋	4袋	
卵	2コ	3コ	4コ	
油	大1/2	大2/3	大1	
サニーレタス又 葉野菜(冷蔵)	適量	適量	適量	
ほうれん草 (カット済)(冷凍)	40g	60g	80g	
カット野菜 (大根、人参)	120g	180g	240g	
水	400ml	600ml	800ml	
A コンソメ	1コ	1 1/2コ	2コ	
塩、こしょう	少々	少々	少々	