

# Fair Menu 2025.09

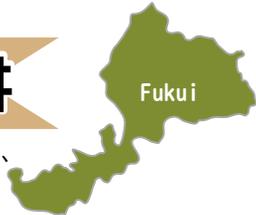
## ご当地カツ丼

フェア

陸上の国際イベントが東京で開催されます。  
勝負の世界で活躍する選手を応援する気持ちを込めたカツ丼フェアです。



### 福井ソースカツ丼



さっぱりとした鶏肉をカラッと揚げ、  
まろやかであっさりした  
味わいのソースを絡めた  
シンプルなソースカツ丼です。

### 名古屋味噌カツ丼

一口食べれば八丁味噌の濃厚な旨味と香りが  
口いっぱい広がるインパクトの味わいが  
名古屋ならではの味噌カツ丼の特徴です。



### 岡山デミカツ丼



牛肉の旨み、直火焙煎窯でじっくり炒めたブラウンルーに完熟  
トマトペーストの甘みが相まった、ほろ苦くコク深いデミソー  
スを、揚げたてのトンカツにかけた岡山ご当地のどんぶりです。



### 適塩

食塩相当量が一皿で1.8g以下



### バンバンジー ジンジャー棒棒鶏

バンバンジーソースにごまと  
生姜を加えて適塩化しました。  
茹でた野菜との相性も抜群の  
ソースで蒸し鶏を  
お楽しみください。

食塩相当量  
1.7g

IG 女子栄養大学 監修



### こだわりメニュー



### チャーリー多幸寿監修 沖縄タコライス

ライスにスパイスが効いた挽肉、  
チーズをのせ、フレッシュ野菜をそ  
えました。オリジナルドレッシング  
とよく混ぜてお召し上がりください。

チャーリー多幸寿 1956年当時、沖縄が米軍統治  
下にあった時代に開業。開店当初からオリジナルタコ  
スが大人気。タコスの皮がよく品切れになり、余っ  
た具をご飯の上のせて、まかないメニューとして食  
べたのが「タコライス」誕生のきっかけです。

### べじめし

1皿で  
1/2日分の  
野菜  
175g以上が  
摂れる！  
一皿で野菜175g以上摂取！野菜不足の方におすすめです。



### 玉葱のツナマヨ焼き アスパラとブロッコリーの スープ仕立て

とろとろの玉ねぎが主役のスープ  
煮はツナマヨのコクとベーコンの  
旨味がおいしさをさらに引き立て  
ます。

Vege-meshi  
【ベジめし】

### 特選麺 特選麺



### 台湾あんかけそば

挽肉をニラやもやしと一緒に  
炒めた台湾ミンチにとろみをつ  
けて中華そばにかけた台湾  
あんかけそばです。

今月のコロッケ

北見のたまごろ

SHIDAX  
食の下の食の下の食