

BBQ材料

お一人様 1,500円(税込)

牛肉 200g

ウィンナー 2本

キャベツ 80g

タマネギ 1/4個

ピーマン 1個

カットコーン 1個

豚ローススライス 100g

鶏もも身(30g) 3個

ゼリー

焼肉のたれ

塩・コショウ

お米(1合150gまたはおにぎり2個)

油



野菜カット含む
内容等のご相談は、レストラン「つばき」まで
ご相談下さい。(TEL:070-3762-9498 FAX:0956-24-7067)



炊さん材料一覧

カレーライス 600円

米	160g
牛肉	50g
じゃがいも	80g
にんじん	30g
たまねぎ	80g
福神漬	15g
カレールー	28g
油	



カレーライス デザート付 650円

米	160g
牛肉	50g
じゃがいも	80g
にんじん	30g
たまねぎ	80g
福神漬	15g
カレールー	28g
油	
デザート(ゼリー)	



クリームシチュー 600円

米	160g
鶏肉	120g
じゃがいも	80g
たまねぎ	80g
にんじん	30g
ブイヨン	2個
シチュールー	30g
油	
香物	15g



クリームシチュー デザート付 650円

米	160g
鶏肉	120g
じゃがいも	80g
たまねぎ	80g
にんじん	30g
ブイヨン	2個
シチュールー	30g
油	
香物	15g
デザート(ゼリー)	

お問合せ 「レストラン つばき」 TEL:070-3762-9498 FAX:0956-24-7067

・班の構成人数は8～10名程度

内容は要相談

材料は季節、仕入れの変動で若干内容が変わることがあります

令和5年4月1日改定



炊さん材料一覧

豚汁 600円

米	160g
豚肉	100g
だいこん	50g
さといも	30g
ごぼう	30g
厚揚げ	10g
長ねぎ	10g
味噌	20g
だしの素	2g
デザート(ゼリー)	

豚汁 デザート付 650円

米	160g
豚肉	100g
だいこん	50g
さといも	30g
ごぼう	30g
厚揚げ	10g
長ねぎ	10g
味噌	20g
だしの素	2g
デザート(ゼリー)	



焼きそば 550円

中華麺	150g
もやし	20g
豚肉	30g
キャベツ	30g
人参	10g
玉ねぎ	20g
かまぼこ	10g
サラダ油	5g
ソース	30g

お問い合わせ 「レストラン つばき」

TEL:070-3762-9498

FAX:0956-24-7067

・班の構成人数は8～10名程度

内容は要相談

材料は季節、仕入れの変動
で若干内容が変わることがあり
ます

令和5年4月1日改定

