



2020年3月
誕生

ワンプレート Lunch
PRODUCED BY ICHIBAN

～カフェランチをお手元に～



お客様のお休みをもっと
もっと待ちたいものに！
そんなテーマで企画から二年を
費やした、自店のオリジナル
メニューの数々をぜひ、味わって
ください！
株式会社一番 商品開発部

この春、“いちばん”から待望の『カフェメニュー』が
新登場！いつもの日替弁当よりワンランク上の食材を
使って、まるで世界を旅するように、イタリアン・フレン
チ・アジア、はたまた日本各地のソウルフードなどな
ど多国籍の料理を取り入れた飽きの来ないラインナップ
が魅力！

これからはオフィスで気軽にカフェ気分♪是非一度
ご賞味ください！



前日15:00までにご注文ください
※受付は平日のみとなります。

ご注文は、下記お電話またはFAXにて承ります。
株式会社 一番 075-681-7544
〒601-8046 京都市南区東九条西山町17 075-682-5401

ワンプレート Lunch
PRODUCED BY ICHIBAN
～カフェランチをお手元に～

2020年
4月 April

シェフからひとこと

新生活がスタートします！
ワンプレートは食材にこだわ
り、味付けにこだわり、
丁寧に作っています。
是非ご賞味ください！



4/2(木) アメリケーヌ仕立クリームパスタ



4/10(金) ハンバーグホルチーニフラウンソース



4/13(月) 名古屋風味噌だし厚切トンカツ

1	水	キハダマグロカツレツ～パイシートマトのせ～(十五穀米)
2	木	アメリケーヌ仕立クリームパスタ&白身フライグリーンタルタルソース (パン)
3	金	タンドリーチキン&グリル野菜バーニャカウダー(サフランライス)
4	土	おやすみ
5	日	おやすみ
6	月	シーフードカレー×手作りヒレカツ (サフランライス)
7	火	マスムニエル～たまごたっぷりタルタルソース～(菜めし)
8	水	白オムドライカレー×鶏香草焼(ドライカレー)
9	木	大海老フライ3本3種ソース(ワカメごはん)
10	金	ハンバーグホルチーニフラウンソース(パン)
11	土	おやすみ
12	日	おやすみ
13	月	名古屋風味噌だし厚切トンカツ～半熟卵添え～(白ご飯)
14	火	海老アボガドジェノベーゼパスタ～生クリームのみせ～(パン)
15	水	牛肉たっぷりオムハヤシライス(ほのりバターライス)
16	木	油淋鶏×ネリ風ゴロゴロ野菜サラダ(白湯ライス)
17	金	彩り野菜豚しゃぶサラダ(手作りおにぎり)
18	土	おやすみ
19	日	おやすみ
20	月	～宮崎県産鶏肉～九州とん天(かやくごはん)
21	火	ふわトロバターオムライス～海老たっぷりアメリケーヌクリームソース～(バターライス)
22	水	～厚切豚カツ使用～金沢風黒カレー(白ご飯)
23	木	ウニクリームパスタ～とろり卵のせ～(パン)
24	金	～三元豚ロース使用～豚生姜焼(菜飯)
25	土	おやすみ
26	日	おやすみ
27	月	ハンバーグ海老クリームトマトソース×エスニックグリル野菜(パン)
28	火	～南アジア横断～日本人が作るチキンマサラカレー(サフランライス)
29	水	おやすみ
30	木	炭火焼鳥と九条ネギの焼き親子丼(白ご飯)