BBQ材料

★お一人様　1,700円（税込）

①牛肉　200g

②ウインナー　2本

③キャベツ　80g

④タマネギ　1/4個

⑤ピーマン　1個

⑥ハーフカットコーン　2個

⑦豚ロースススライス　100g

⑧鶏もも身（30g）　3個

⑨ゼリー

⑩焼肉のたれ

⑪塩・コショウ

⑫お米（1合150gまたはおにぎり2個）

⑬油

※ 野菜カット含む

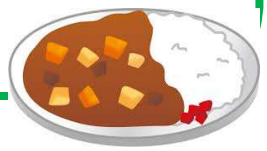
※ 内容等のご相談は、レストラン「つばき」まで
ご相談下さい。（TEL：070-3762-9498 FAX:0956-24-7067）

令和7年4月1日改訂

炊さん材料一覧

カレーライス 650円

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



カレーライス デザート付 700円

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

クリームシチュー 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

クリームシチュー デザート付 700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

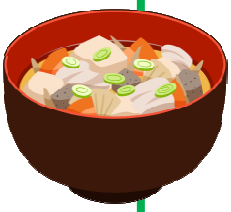
令和7年4月1日改定

炊さん材料一覧

豚汁
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）



豚汁
ﾃﾞｻﾞｰﾄ付　700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7年4月1日改定