

鶏長
天乃じゃく

TOKYO

Produced by



LUNCH MENU

日替わりランチタイム 火曜日～金曜日 12時～14時

1,000円(税込)



Monday

鶏ムネ肉の唐揚げ定食

高タンパクの鶏ムネ肉を自家製しょうゆに漬けた
ジューシーな唐揚げ定食



Tuesday

腸コンねばねばサラダ or PLチャーハン

腸内を整えるためにベストバランスの水溶性&
不溶性食物繊維と善玉菌、免疫力を高める
ネバネバ成分がたっぷりのサラダ



Wednesday

鶏ムネ肉のハンバーグ定食

高タンパクの鶏ムネ肉にオリゴ糖や
食物繊維が豊富な玉ねぎを混ぜ込んだ
やわらかハンバーグ 自家製ポン酢ソースがけ



Thursday

鶏ムネ肉の親子丼

疲労回復に役立つビタミンB2と、
質の良いタンパク質が豊富な親子丼



Friday

鶏モモ肉の西京焼き定食

鶏モモ肉を西京味噌につけることで消化に良く、
腸内環境に優しい西京焼定食