



● 下記メニューより2種類お選び頂きます。60食以上ご注文の場合は3種類～お選び頂けます。

● ご注文は3万円より承ります。

● お気軽にご相談下さいませ。

840円、1000円、1200円(各お茶付)
からお選びいただけます。(副菜の内容とボリュームが異なります。)

1500円、幕の内弁当
【幕】印が付いているものから2種盛り合わせ

2000円、豪華弁当
お問い合わせください!

牛 Beef

- ・ネギ塩カルビ【幕】
- ・牛しゃぶおろしポン酢【幕】
- ・牛しゃぶごまダレ【幕】
- ・牛カルビ焼肉甘辛ダレ【幕】
- ・牛肉バジルマヨネーズソース
- ・牛肉チリソース
- ・牛肉オイスターソース
- ・牛肉と豆のトマトソース
- ・牛肉とにんにくの芽の韓国風ごま塩ダレ
- ・牛肉と青菜のわさびドレッシング

豚 Pork

- ・ポークバター醤油炒め【幕】
- ・豚焼肉梅塩ダレ【幕】
- ・豚焼肉韓国風ゴマ塩ダレ【幕】
- ・豚とたけのこの高菜炒め【幕】
- ・豚お好み焼きソース【幕】
- ・豚しゃぶおろしポン酢【幕】
- ・豚しゃぶごまダレ【幕】
- ・豚しゃぶ梅きゅうり【幕】
- ・ホイコーロー
- ・豚とニンニクの芽のコチジャン炒め
- ・ポークソテー ジンジャー【幕】
- ・ポークソテー カレー【幕】
- ・チンジャオロース【幕】
- ・タイ風バジルポーク
- ・ポークトマト粒マスタード風味【幕】
- ・豚焼肉ニンニクカルビソース
- ・豚肉と野菜のトムヤム炒め
- ・豚ときのこのバター醤油炒め
- ・豚肉のキムチ炒め
- ・ハンバーグデミグラスソース
- ・ハンバーグトマトソース
- ・和風ハンバーグ
- ・豚ナス味噌炒め
- ・豚塩カルビ
- ・豚焼肉ポン酢炒め
- ・豚肉と野菜の塩こんぶ炒め
- ・豚花山椒炒め
- ・豚チャーシュー

鶏 Chicken

- ・唐揚げ弁当【幕】
- ・唐揚げ梅肉ソース【幕】
- ・若鶏の油淋ソース【幕】
- ・蒸し鶏おろしポン酢【幕】
- ・鶏とナスの韓国風炒め【幕】
- ・タイ風バジルチキン【幕】
- ・スパイシーチキン【幕】
- ・イタリアンチキン【幕】
- ・タンドリーチキン
- ・チキンカツおろしポン酢【幕】
- ・チキンカツデミグラスソース【幕】
- ・ネギ味噌チキン【幕】
- ・唐揚げとナスのあげびたし
- ・鶏ときのこのさっぱり煮
- ・鶏の西京味噌焼き
- ・チキンガーリックトマトソース
- ・チキンハーブ焼き
- ・チキンソーテーハニーマスタードソース
- ・焼き鳥弁当
- ・チキン南蛮タルタルソース
- ・ネギ塩チキン
- ・チキンココカレー

魚 Fish

- ・うなぎの蒲焼
- ・鯖塩焼き
- ・鯖おろしポン酢
- ・鯖ゆずマヨネーズ焼き
- ・鯖西京味噌焼き
- ・鯖バジル焼きトマトソース
- ・ホッケ塩焼き
- ・サンマ塩焼き
- ・サンマ梅煮
- ・サンマ竜田揚げおろしポン酢
- ・鯖塩焼き
- ・鯖味噌煮
- ・サーモンムニエル
- ・鮭のちゃんちゃん焼き
- ・鮭のホイール焼き
- ・白身魚の温野菜ソース

魚 Fish

- ・白身魚の竜田揚げおろしポン酢
 - ・白身魚の竜田揚げ中華あんかけ
 - ・白身魚の油淋ソース
 - ・太刀魚のムニエル
 - ・イワシの梅しそフライおろしポン酢
 - ・白身魚の香草パン粉焼きトマトソース
 - ・白身魚の香草パン粉焼きスパイシーマヨネーズソース
 - ・シーフードミックスフライ
 - ・海老フライとカキフライのタルタルソース
 - ・海老フライタルタルソース
 - ・海老カツフライタルタルソース
- (※魚は築地から入る物により変動致します)

野菜 Vegetable

- ・焼野菜のゆず胡椒あんかけ
- ・きのこさつま芋のしょうが焼き
- ・ナスとカラーピーマンのあげびたし
- ・豆とかぼちゃのバター醤油炒め
- ・トマトとたけのこのカレー炒め
- ・南仏野菜のラタトゥイユ

和・洋・中

- ・和風弁当
 - ・洋風弁当
 - ・中華弁当
- (※こちらのお弁当は、一律¥1000になります。
内容はお問い合わせ下さい。)



▲ 魚主菜のお弁当