

# 幕の内弁当

会議や会食のほか様々なお集まりに、旬の食材を活かした、季節をお楽しみいただけるお弁当です。



2,160円

お造り あしらい一式  
魚の幽庵焼き 出し巻き  
若鶏ロール煮 牛時雨煮  
小茄子素揚げ煮 焼き野菜添え  
紅白蒲鉾 酢の物  
壬生菜としめじ煮  
ちりめん山椒御飯 香物  
和菓子



3,240円

海老の吉野煮 ほたて貝柱からすみ焼き  
野菜の炊き合わせ  
コールドビーフ 鴨コース  
野菜添え 酢の物  
お造り あしらい一式  
鯛塩焼き  
出し巻き 九条葱入り真丈  
和え物  
ちりめん山椒御飯  
ちらし寿司 香物 吸物  
笹巻き 麩饅頭



5,400円

車海老生姜煮と鮑煮  
ほたて貝柱  
季節の炊き合わせ  
お造り あしらい一式  
ローストビーフ  
鴨のロース煮 焼き野菜添え  
焼き魚  
鰻入り出し巻き  
生湯葉 海胆添え 銀飴仕立て  
九条葱入り真丈 野菜添え  
季節の炊き込み御飯 香物 吸物  
メロンと和菓子

# 折詰弁当

美味しいをいろいろ味わえる、お手頃なお弁当です。  
シェフこだわりのお料理を詰め込みました。



各種お弁当  
パック緑茶付

2,160円

豆腐天煮 黒麹麹 粟麩 絹さや  
蛸つみれ煮 人参 海老吉野煮 花麩  
天婦羅 鱈 蓮根 椎茸 薩摩芋 南京  
鱧梅衣揚げ 獅子唐素揚げ レモン  
キハダ鮪のタタキ 帆立湯引き あしらひ一式 醤油  
鱈照り焼き 花酢蓮根  
焼き真丈 サーモン錦糸巻 出し巻き  
黒胡麻御飯 山菜おこわ 巻き寿司  
奈良漬 柴漬  
笹巻麩饅頭



1,620円

高野豆腐 野菜信田巻 絹さや 人参 花麩  
海老生姜煮 小茄子素揚げ煮  
胡瓜とじゃこの酢の物  
焼き南京 豚フィレ西京漬 赤パプリカ素揚げ  
天婦羅 蓮根 椎茸 薩摩芋  
鱧梅衣揚げ 獅子唐素揚げ レモン  
出し巻き 焼き真丈  
鱈照り焼き 花酢蓮根 鮭昆布巻  
黒胡麻御飯 紫蘇ふりかけ御飯  
いなり寿司



1,890円

鮭塩焼き 花酢蓮根  
出し巻き 一口昆布  
ビーフブリオッシュ スパゲティー  
ロースハム ポテトサラダ 胡瓜  
海老フライ コロッケ ソーセージ  
牛しぐれ煮 赤パプリカ素揚げ  
チキン大葉巻 コールスロー パセリ プチトマト  
山葵ふりかけ御飯 山菜おこわ御飯  
黒胡麻御飯 奈良漬



# サンドイッチ／ デニッシュペストリー

大切な朝のひと時...。  
モーニングセミナー等におすすめです。



サンドイッチBOX(パックジュース付)  
1,080円／1,350円／1,620円



サンドイッチプレート  
1,296円～



デニッシュペストリー  
270円／個