

吹き寄せ弁当

1,500円(税込)

[内容]海老真丈いが栗揚げ・舞茸天ぶら・銀鱈西京焼・厚焼玉子・すだち釜(大根なます)・煮物(がんも・蒟蒻・里芋・椎茸・人参)・ご飯:さつま芋ご飯・舞茸ご飯 吹き寄せ(銀杏・もみじ人参・イチョウ芋・松葉そば・パプリカ)



おすすめ

仕出し弁当

もみじ狩り弁当 1,200円(税込)

[内容]若鶏グリルチキン・煮物(南瓜・舞茸・椎茸・里芋・人参)・野菜寄(素揚げさつま芋・パプリカ・茄子・ブロッコリー)・蒸し鶏のマスタード和・蓮根梅肉和・ご飯:もみじご飯(パプリカ洋風寿司)注:パプリカを刻み甘酢に漬け込み味多加特製の洋寿司酢で和えたマイルドな御酢のご飯です。



※仕入れの都合で副菜の一部が変更になる事がございます。



特選幕の内弁当 650円(税込)

[内容]海老フライ、若鶏唐揚げ、焼売、プチケーキ、サーモン塩焼、煮物(季節の煮物5点盛) 他



色彩弁当 880円(税込)

[内容]海老旨煮、若鶏唐揚げ、赤魚西京焼き、蒟蒻利休和え、煮物(季節の煮物4点盛)、五目混ぜご飯 他



酢豚弁当 880円(税込)

[内容]酢豚、エビフライ、赤魚西京焼き、季節のひと口大福、煮物(季節の煮物5点盛) 他



つばき 880円(税込)

[内容]豚ロース味噌焼き、鮭塩焼き、煮玉子、若鶏唐揚げ、ポテトサラダ、煮物(季節の煮物5点盛) 他



華ごろも 1,300円(税込)

[内容]赤魚バジル香草焼き、がんも、開きさき揚げ、スモークサーモン、酢豚、帆立マヨ焼き、季節のデザート 他



二段重弁当 2,160円(税込)

[内容]ローストビーフ、海老チリ、赤魚バジル焼き、スモークサーモン、変り天ぶら3点、海老旨煮、五目御飯 他

さらに詳しいメニューはコチラ



お電話でのご予約・お問い合わせ
月曜～土曜(日祝を除く) 9:00～17:00

TEL 029-243-0433 FAX 029-243-5601

受付締め切り 仕出し弁当:3日前の17:00まで 日替わり弁当:当日の9:30まで アラカルト弁当:前日の17:00まで 配達 5食以上から注文承ります