

四季替わりのお弁当



サイズ 約17×約17×高さ約5.1cm

『琴』

本体価格 一、三三〇円(十税)

御献立

- 豆乳湯葉包み海老しんじょ
- 鶏つくね焼
- 紅白なます
- 蟹つまれ 人参
- 麹弱田舎煮
- 蟹風味しんじょ揚げ煮
- 海老芋
- 路木耳つき麹弱油揚げ煮
- 赤魚西京焼 厚焼玉子
- 昆布御飯
- 白御飯
- 野沢菜ちりめん

ほか



サイズ 約19.2×約19.2×高さ約5.4cm

『扇』

本体価格 二、五〇〇円(十税)

御献立

- 赤魚西京焼 合鴨燻製
- 厚焼玉子 麹弱田舎煮
- 山芋入りしんじょ黄金揚げ
- 小松菜煮浸し
- 海老芝煮 昆布巻
- 柚子風味しんじょ煮
- 鯛つまれ 六方里芋
- 椎茸旨煮 角南人参
- 海老しんじょあんかけ
- 牛肉香味焼 玉葱 茄子
- 蟹御飯
- ずわい蟹ほぐし身
- 錦糸玉子
- 白御飯
- 野沢菜ちりめん

ほか

こだわりのお弁当



サイズ 約20.4×約17.8×高さ約5.2cm

『桐』

本体価格 一、六〇〇円(十税)

御献立

- 海老芝煮 鶏つくね焼
- 蓮根挟みあおき揚げ
- 丸十蜜煮 厚焼玉子
- 昆布巻 大根甘酢漬
- 路木耳つき麹弱 油揚げ煮
- 春湯葉
- 野菜包み寄せ
- 茄子オランダ煮
- 六方里芋
- 椎茸旨煮 人参
- 五目御飯
- 野沢菜ちりめん
- 白御飯
- 梅胡麻

ほか

季節のお弁当



サイズ 約9.3×約26.6×高さ約5.8cm

季節御膳『冬めく』

本体価格 一、七〇〇円(十税)

御献立

- 赤魚西京焼
- 鶏つくね焼
- えんどう豆さつま 赤唐辛子揚げ
- 小松菜煮浸し
- 昆布巻 厚焼玉子
- 麹弱田舎煮
- 野菜入り飛龍頭
- 海老芝煮 春湯葉
- 海老芋 椎茸旨煮
- 人参
- 昆布御飯
- 錦糸玉子
- 白御飯
- 鮭フレック

ほか

販売期間
2023年12月1日(金)〜2024年1月9日(火)



サイズ 約14×約17.5×高さ約5.2cm

季節御膳『冬あかね』

本体価格 一、六五〇円(十税)

御献立

- えんどう豆さつまあおき揚げ
- 合鴨燻製 鶏つくね焼
- 紅白なます
- 鱈子昆布巻
- 厚焼玉子 麹弱田舎煮
- 揚げ海老芋蟹あんかけ
- 焼豆腐
- 野菜包み寄せ
- 椎茸旨煮 人参
- 茄子オランダ煮
- 蟹御飯
- ずわい蟹ほぐし身
- 白御飯
- 野沢菜ちりめん

ほか

販売期間
2024年1月10日(水)〜2024年2月1日(木)

こだわりのお弁当



サイズ 約9.5×約25×高さ約5.2cm

『お肉料理と なごみ御膳』

本体価格 一、七五〇円(十税)

御献立

- 牛肉香味焼
- 煎り胡麻 白御飯
- 鶏の照焼
- 白御飯 錦糸玉子
- 青唐油焼
- 合鴨燻製
- 蓮根挟みあおき揚げ
- 厚焼玉子 鶏つくね焼
- 昆布巻
- 鶏こぼつつみれ
- 野菜包み寄せ
- 六方里芋
- 角麹弱
- 人参

ほか

なだ万 12月・1月のご案内

『ローストビーフと ずわい蟹御飯のお弁当』

本体価格 2,200円(十税)

販売期間 2023年12月1日(金)〜2024年2月29日(木)



サイズ 約17×約17×高さ約5.8cm

御献立

- 赤魚西京焼
- 鶏つくね焼
- 蓮根しんじょ黄金揚げ
- 厚焼玉子 昆布巻
- 麹弱田舎煮
- 鯛つまれ
- 野菜入り飛龍頭
- 六方里芋
- 春湯葉 人参
- ローストビーフ
- 茄子 玉葱 芋餅
- ローストビーフソース
- 蟹御飯
- ずわい蟹ほぐし身

ほか

お弁当は3日前正午までに ご予約ください。

- ※季節弁当は数に限りがございます。お早めにご予約ください。
- ※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する場合がございます。予めご了承ください。
- ※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。
- ※配送金額など詳細につきましては各店舗までお問い合わせください。

定番のお弁当

『華』



サイズ 約14.5×約17.8×高さ約4.9cm

- 御献立
- 合鴨燻製
 - えんどう豆さつまあおき揚げ
 - 鶏つくね焼 厚焼玉子
 - ちりめん大豆
 - 野菜包み寄せ 角南瓜
 - 六万里芋 人参
 - ちらし寿司
 - アトランティックサーモン焼
 - 帆立生薑煮
 - 椎茸旨煮
 - 錦糸玉子

ほか

本体価格 一、二〇〇円(十税)

『楽の膳』



サイズ 約12.5×約25×高さ約5.4cm

- 御献立
- 赤魚西京焼 鶏つくね焼
 - 生姜入りさつまあおき揚げ
 - 合鴨燻製 角鰯 厚焼玉子
 - 豆腐さつま揚げ
 - 鶏つくね高野扶み含ませ煮
 - 椎茸旨煮 六万里芋
 - 小松菜煮 人参
 - 依御飯
 - 野菜菜ちりめん
 - 梅胡麻
 - 五目御飯
 - 錦糸玉子

ほか

本体価格 一、五〇〇円(十税)

四季替わりのお弁当

『彩菜の膳』



サイズ 約15.2×約19.5×高さ約5.4cm

- 御献立
- 赤魚西京焼 合鴨燻製
 - 海老芝煮 厚焼玉子 鰯田舎煮
 - 山芋入りしんじょ黄金揚げ
 - 白身魚入りつまれ豆腐
 - 野菜包み寄せ 六万里芋
 - 柚子風味しんじょ煮 椎茸旨煮
 - 蟹風味しんじょ揚げ煮
 - えんどう豆さつまあおき揚げ
 - 鶏つくね焼 昆布巻 丸十蜜煮
 - 昆布御飯
 - 白御飯 鮭フレーク
 - わらび餅(黒糖抹茶) 黒花豆

ほか

本体価格 二、〇〇〇円(十税)

『匠の膳』



サイズ 約15.5×約22.5×高さ約6cm

- 御献立
- 白身魚入りつまれ豆腐
 - 蟹風味しんじょ揚げ煮
 - 茄子オランダ煮 蓮根田舎煮
 - 山芋入りしんじょ黄金揚げ
 - 鶏つくね焼 昆布巻 紅白なます
 - 鶏ごぼうつまれ 海老芝煮
 - 六万里芋 椎茸旨煮 人参
 - 赤魚西京焼
 - えんどう豆さつま赤唐辛子揚げ
 - 厚焼玉子 合鴨燻製
 - 鰯田舎煮
 - 牛肉香味焼
 - 白御飯 錦糸玉子
 - 昆布御飯

ほか

本体価格 二、二〇〇円(十税)

『華の膳』



サイズ 約19×約25.4×高さ約6.4cm

- 御献立
- 鰯西京焼 海老芝煮 鶏つくね焼
 - わかめ入りしんじょ赤唐辛子揚げ
 - 小松菜煮 浸し
 - 牛肉香味焼 玉葱
 - 生姜入りさつまあおき揚げ
 - 厚焼玉子 丸十蜜煮
 - 茄子オランダ煮 椎茸旨煮 角南瓜
 - 鶏つくね高野扶み含ませ煮
 - 六万里芋 豆腐さつま揚げ 人参
 - 太巻(錦糸玉子)
 - 蟹風味蒲鉾 厚焼玉子
 - ツナサラダ
 - 胡瓜
 - 海老巻(とびこ)
 - 海老 胡瓜 わさびマヨネーズ
 - 五目御飯
 - 錦糸玉子 三つ葉

ほか

本体価格 二、七〇〇円(十税)

『舞』



サイズ 約8.3×約23.6×高さ約12cm

- 御献立
- 【上段】
 - 鰯西京焼 海老芝煮 鶏つくね焼
 - えんどう豆さつまあおき揚げ
 - 厚焼玉子
 - 和牛ロース香味焼 玉葱 青唐
 - 蛸旨煮 茄子オランダ煮
 - 湯葉飛龍頭 六万里芋
 - 角南瓜 人参
 - 【下段】
 - 嶺岡豆腐 旨出汁
 - ちらし寿司
 - 蟹ほぐし身 とびこ 錦糸玉子
 - 五目御飯 三つ葉

ほか

本体価格 三、五〇〇円(十税)

『ご法事』

『水蓮』



約20.4×約20.4×高さ約5.4cm

- 御献立(一例)
- 鰯西京焼 蛸旨煮
 - 鶏つくね焼
 - 蓮根挟み赤唐辛子揚げ
 - 小松菜煮 浸し 角鰯
 - グリーンアスパラ
 - 海老芝煮 帆立生薑煮
 - 松笠烏賊 合鴨燻製
 - 蟹風味つまみあおき揚げ
 - 落太身つき鰯 油揚げ煮
 - 厚焼玉子 昆布巻 青唐
 - 巻湯葉 茄子オランダ煮
 - 白身魚入りふわり豆腐
 - 蓮根田舎煮 筍
 - 南瓜 六万里芋 人参
 - 白御飯 黒豆

ほか

本体価格 三、五〇〇円(十税)

『お祝い』

『よろこび』



サイズ 約21.5×約21.5×高さ約5.7cm

- 御献立(一例)
- 紅白なます 蟹ほぐし身
 - 数の子 蛸旨煮 黒豆
 - 鯛の生寿司 スモークサーモン
 - レモン 白髪大根
 - 鰯西京焼 合鴨燻製 鱈子昆布巻
 - 唐墨風味小判肉入り変わり蒸し
 - 蟹風味つまみあおき揚げ
 - 鶏つくね焼 厚焼玉子
 - 落つき鰯 木耳 油揚げ煮
 - 海老芝煮 巻湯葉
 - 茄子オランダ煮 筍 六万里芋
 - 椎茸旨煮 南瓜 彩人参
 - 紅白御飯
 - 赤飯 黒胡麻塩
 - 白御飯 白胡麻

ほか

本体価格 五、五〇〇円(十税)

お弁当は3日前正午までにご予約ください。

お祝い・ご法事 弁当はご利用日の7日前までにお願いたします。

※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する場合がございます。予めご了承ください。

※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。

※配送金額など詳細につきましては各店舗までお問い合わせください。

ホームページは
こちら→

