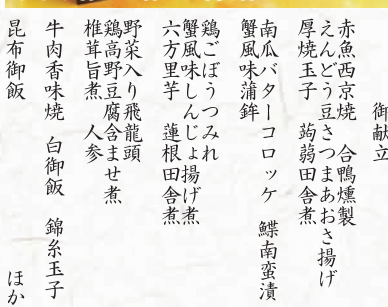


たくみ ぜん
『匠の膳』 税込 2,667円
(本体価格 2,425円)

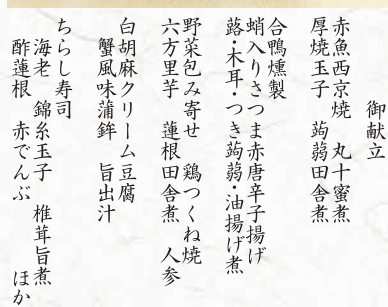


サイズ 約14.5×約21.5×高さ約5.8cm

御献立

赤魚西京焼 合鴨燻製
えんどう豆さつまあおき揚げ
厚焼玉子 鰯田舎煮
南瓜バターコロッケ 鰯南蛮漬
蟹風味蒲鉾
鶏ごぼうつみれ
六方里芋 蓮根田舎煮
野菜入り飛龍頭
鶏高野豆腐含ませ煮
椎茸旨煮 人参
牛肉香味焼 白御飯 錦糸玉子
昆布御飯 ほか

さい さい ぜん
『彩菜の膳』 税込 2,420円
(本体価格 2,200円)

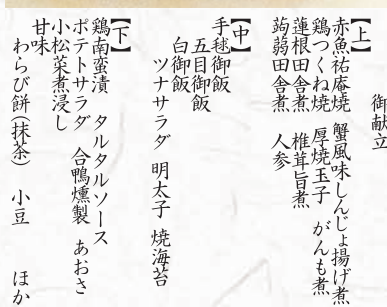


サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

御献立

赤魚西京焼 丸十蜜煮
厚焼玉子 鰯田舎煮
合鴨燻製
蛸入りさつま赤唐辛子揚げ
落木耳・つき鰯・油揚げ煮
野菜包み寄せ 鶏つくね焼
六方里芋 蓮根田舎煮 人参
白胡麻クリーム豆腐
蟹風味蒲鉾 旨出汁
ちらし寿司
海老 錦糸玉子 椎茸旨煮
酢蓮根 赤でんぶ ほか

らく ぜん
『楽の膳』 税込 1,815円
(本体価格 1,650円)

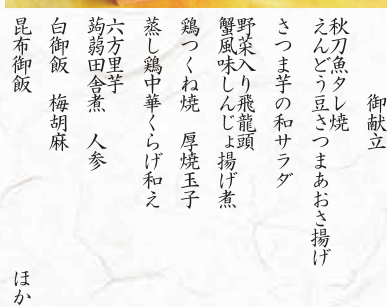


サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

御献立

赤魚西京焼 蟹風味しんじょ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子 がんも煮
蓮根田舎煮 椎茸旨煮
鰯田舎煮 人参
手毬御飯
五目御飯
白御飯
ツナサラダ 明太子 焼海苔
鶏南蛮漬 タルタルソース
ポテトサラダ 合鴨燻製 あおき
小松菜浸し
甘味 わらび餅(抹茶) 小豆 ほか

こと
『琴』 税込 1,650円
(本体価格 1,500円)

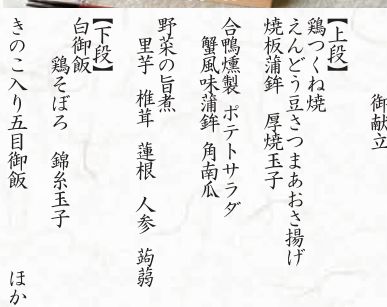


サイズ 約17×約17×高さ約5.5cm

御献立

秋刀魚タレ焼
えんどう豆さつまあおき揚げ
さつま芋の和サラダ
野菜入り飛龍頭
蟹風味しんじょ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子
蒸し鶏中華くらげ和え
六方里芋
鰯田舎煮 人参
白御飯 梅胡麻
昆布御飯 ほか

に だんじゅう あおい
『二段重 葵』 税込 1,897円
(本体価格 1,725円)

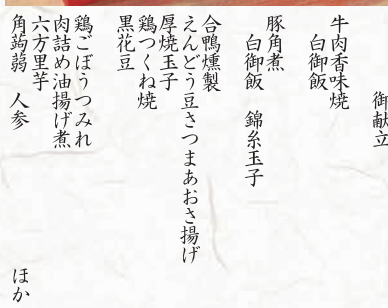


サイズ 約9.5×約17.9×高さ約8.8cm

御献立

鶏つくね焼
えんどう豆さつまあおき揚げ
焼板蒲鉾 厚焼玉子
合鴨燻製 ポテトサラダ
蟹風味蒲鉾 角南瓜
野菜の旨煮
里芋 椎茸 蓮根 人参 鰯
白御飯
鶏そぼろ 錦糸玉子
きのこ入り五目御飯 ほか

にくりょうり ご ぜん
『お肉料理となごみ御膳』 税込 2,117円
(本体価格 1,925円)

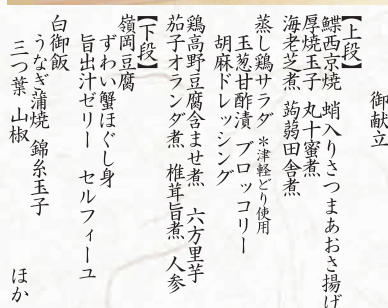


サイズ 約9.5×約25×高さ約5.2cm

御献立

牛肉香味焼
白御飯
豚角煮
白御飯 錦糸玉子
合鴨燻製
えんどう豆さつまあおき揚げ
厚焼玉子
鶏つくね焼
黒花豆
鶏ごぼうつみれ
肉詰め油揚げ煮
六方里芋
角鰯 人参 ほか

まい
『舞』 税込 4,235円
(本体価格 3,850円)

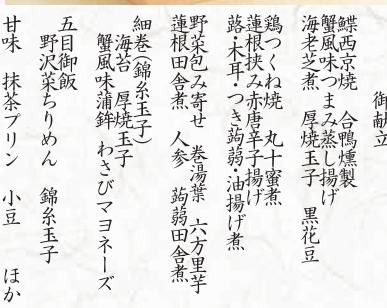


サイズ 約7.6×約21.6×高さ約12cm

御献立

鰯西京焼 蛸入りさつまあおき揚げ
厚焼玉子 丸十蜜煮
海老芝煮 鰯田舎煮
蒸し鶏サラダ ※津軽どり使用
玉葱甘酢漬 フロコリー
胡麻ドレッシング
鶏高野豆腐含ませ煮 六方里芋
茄子オランダ煮 椎茸旨煮 人参
白御飯
うなぎ蒲焼 錦糸玉子
三つ葉 山椒 ほか

はな ぜん
『華の膳』 税込 3,272円
(本体価格 2,975円)

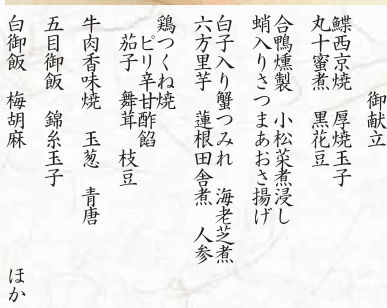


サイズ 約18.8×約24.8×高さ約6cm

御献立

鰯西京焼 合鴨燻製
蟹風味つまみ蒸し揚げ
海老芝煮 厚焼玉子 黒花豆
蓮根田舎煮 人参 鰯田舎煮
野菜包み寄せ 春湯葉 六方里芋
細巻(錦糸玉子)
海苔 厚焼玉子
蟹風味蒲鉾 わさびマヨネーズ
五目御飯
野沢菜ちりめん 錦糸玉子
甘味 抹茶プリン 小豆 ほか

おおぎ
『扇』 税込 3,025円
(本体価格 2,750円)

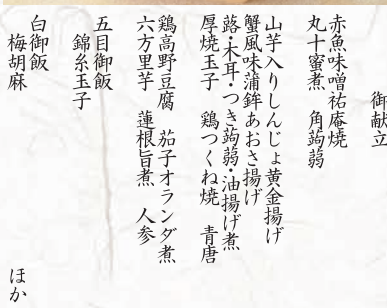


サイズ 約19.2×約19.2×高さ約5.4cm

御献立

鰯西京焼 厚焼玉子
丸十蜜煮 黒花豆
合鴨燻製 小松菜煮浸し
蛸入りさつまあおき揚げ
白子入り 蟹つみれ 海老芝煮
六方里芋 蓮根田舎煮 人参
鶏つくね焼
ヒリ辛甘酢
茄子 舞茸 枝豆
牛肉香味焼 玉葱 青唐
五目御飯 錦糸玉子
白御飯 梅胡麻 ほか

きり
『桐』 税込 1,952円
(本体価格 1,775円)



サイズ 約20.4×約17.8×高さ約5.2cm

御献立

赤魚味噌枯庵焼
丸十蜜煮 角鰯
山芋入りしんじょ黄金揚げ
蟹風味蒲鉾 あおき揚げ
落木耳・つき鰯・油揚げ煮
厚焼玉子 鶏つくね焼 青唐
鶏高野豆腐 茄子オランダ煮
六方里芋 蓮根旨煮 人参
五目御飯
錦糸玉子
白御飯
梅胡麻 ほか

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4日前までにお問い合わせください。
※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店舗までお問い合わせください。

ホームページは
こちら →



ご注文方法について

- お届け日の3日前正午までにご予約ください。
- お申し込みの際は、弊社スタッフまで事前にご相談ください。

配達について

- ご注文総額、22,000円(税込)以上より承ります。

お支払方法について

- イベント終了後、KABUTO ONEよりご請求書を送付いたします。

お問合せ

ご質問やご希望はお電話にてお気軽にご相談ください。

KABUTO ONE HALL&CONFERENCE

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町7-1 KABUTO ONE4階

予約TEL：03-6231-0567(平日9:00～18:00) FAX：03-6231-0568

E-MAIL：info-kabutoone-hc@congre.co.jp URL：<https://kabutoone.tokyo/>