

こだわりのお弁当



サイズ 約9.5×約25×高さ約5.2cm

- 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さ揚げ
- 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
- 角鈎蒟 人参

ほか

『お肉料理となごみ御膳』

本体価格一、七五〇円(十税)

御献立

四季替わりのお弁当



サイズ 約17×約17×高さ約5.8cm

- 赤魚西京焼
- 鶏つくね焼
- クラムチャウダーコロッケ
- 厚焼玉子
- 蒟蒻田舎煮
- 黒花豆
- 野菜入り飛龍頭
- 海老入りつみれ
- 六方里芋
- 椎茸旨煮
- 人参
- 国産牛ローストビーフ
- とうもろこし
- アスパラの香ばし焼
- 玉葱 羊餅
- ローストビーフソース
- 鮑御飯

御献立

ほか

なだ万
8月のご案内

季節御膳『夏ごろも』

本体価格1,400円(十税)

販売期間 2024年7月20日(土) ~ 2024年8月31日(土)



サイズ 約11.6×約19.6×高さ約5.5cm

- ほっけ西京焼
- 枝豆と玉蜀黍のつまみ揚げ
- 蒸し鶏中華くらげ和え
- 厚焼玉子
- 黒花豆
- 蛸入りさつまあおさ揚げ
- 鶏つくね焼
- 合鴨燻製
- 丸十蜜煮
- 鶏高野含ませ煮
- 椎茸田舎煮
- 蓮根田舎煮
- 六方里芋
- 人参
- 白御飯
- 梅胡麻

御献立

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店舗までお問い合わせください。

『カレイの西京焼と煮付け御膳』

本体価格一、六五〇円(十税)

御献立



サイズ 約17×約17×高さ約5.1cm

- 蒸し鶏中華くらげ和え
- 鶏つくね焼
- 厚焼玉子
- 六方里芋
- 蒟蒻田舎煮
- 人参
- 蟹風味しんじよ揚げ煮
- 鶏高野含ませ煮
- 落木耳つき蒟蒻油揚げ煮
- 枝豆
- 赤魚西京焼
- とうもろこししんじよ黄金揚げ
- 五目御飯
- 白御飯
- 野沢菜ちりめん

御献立

ほか

『琴』

本体価格一、三五〇円(十税)



サイズ 約13.1×約16.8×高さ約5.5cm

- 鯉西京焼
- 厚焼玉子
- 蟹風味蒲鉾
- 丸十蜜煮
- 鯉煮付け
- 昆布と大豆の旨煮
- 海老つみれ
- 六方里芋
- 人参
- 角鈎蒟
- 椎茸旨煮
- 白御飯
- 梅胡麻

ほか

定番のお弁当

『華』



本体価格 一、二〇〇円(十巻)
御献立

合鴨燻製
えんどう豆さつま赤唐辛子揚げ
鶏つくね焼 厚焼玉子
切昆布大豆つきこん煮
鶏高野合ませ煮
肉詰め油揚げ煮
六方里芋 人参
ちらし寿司
鮭ほぐし身 蟹風味蒲鉾
椎茸旨煮 錦糸玉子
おかか御飯
ほか

『楽の膳』



本体価格 一、五〇〇円(十巻)
御献立

【上】
赤魚味噌裾庵焼 鶏の唐揚げ
蛸入りさつまあおき揚げ
蟹風味蒲鉾薄衣揚げ 合鴨燻製
丸十蜜煮 厚焼玉子 角駒弱

【中】
手毬御飯
五目御飯 錦糸玉子
野沢菜ちりめん
白御飯 明太子
梅胡麻

【下】
小松菜煮浸し ひじき煮
がんも煮 蓮根田舎煮
椎茸旨煮 人参
ほか

『彩菜の膳』



本体価格 二、〇〇〇円(十巻)
御献立

かます粘焼 小松菜煮浸し
厚焼玉子 角駒弱
蛸入りさつまあおき揚げ
蟹風味しんじょ揚げ煮
丸十蜜煮 わらび餅(抹茶)
黒花豆
豚の生姜焼 玉葱
巻湯葉 米茄子オランダ煮 人参
ゼリー寄せ
海老芝煮 里芋 南瓜
ヤングコーン揚げ煮
とうもろこし御飯 枝豆
ほか

『匠の膳』



本体価格 二、二〇〇円(十巻)
御献立

赤魚西京焼 合鴨燻製
厚焼玉子 角駒弱
蛸入りさつまあおき揚げ
白身魚入りつみれ豆腐
鶏高野合ませ煮 人参
茄子オランダ煮
山芋入りしんじょ黄金揚げ
鶏つくね焼 黒花豆
ちりめん大豆
蟹風味しんじょ揚げ煮 六方里芋
海老入りつみれ 蓮根田舎煮
牛肉香味焼 白御飯 錦糸玉子
おかか御飯
ほか

『華の膳』



本体価格 二、七〇〇円(十巻)
御献立

鰯西京焼 合鴨燻製 厚焼玉子
若布しんじょ赤唐辛子揚げ
蟹風味しんじょ揚げ煮
海老芝煮 鶏つくね焼
蛸入りさつまあおき揚げ
落木耳つき角駒弱 油揚げ煮
丸十蜜煮 角駒弱
肉詰め油揚げ煮 茄子オランダ煮
六方里芋 椎茸旨煮 人参
太巻(海苔台)
厚焼玉子 かんぴよう
椎茸旨煮 赤でんぶ 胡瓜
太巻(とびこ)
ツナサラダ わさびマヨネーズ
鶏牛蒡入り御飯 錦糸玉子
ほか

『舞』



本体価格 三、五〇〇円(十巻)
御献立

【上段】
鰯西京焼 鶏つくね焼
蛸入りさつまあおき揚げ
厚焼玉子 丸十蜜煮 黒花豆
嶺岡豆腐
木の芽味噌 蟹風味蒲鉾
セルフイユ

【下段】
和牛ロース香味焼
ポテトバター風味醤油炒め 玉葱
鶏牛蒡入り御飯 錦糸玉子
白御飯 鮭そぼろ
ほか

『桐』



※写真はイメージです
本体価格 一、六〇〇円(十巻)
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 黒花豆
落木耳つき角駒弱 油揚げ煮
巻湯葉 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

『扇』



本体価格 二、五〇〇円(十巻)
御献立

鰯西京焼 厚焼玉子
鶏つくね焼 海老芝煮 合鴨燻製
巻湯葉 鶏高野合ませ煮
六方里芋 椎茸旨煮 人参
とうもろこし豆腐
三つ葉 旨出汁ゼリー
鯉梅肉揚げ
翡翠茄子 花蓮根甘酢漬
セルフイユ
牛肉香味焼 玉葱
鶏牛蒡入り御飯 枝豆 錦糸玉子
白御飯
野沢菜ちりめん
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7日前までにお問い合わせいたします。
※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店舗までお問い合わせください。



ホームページはこちら →