【宅配予約について】

- ·電話にてご注文下さい。(TEL 078-333-7685)
- ·営業時間(平日10:00~15:00)
- ・1回のご注文で3種までとさせていただきます。4種類以上注文希望の方はお問い合わせください。
- ・3,000円(税込)以上のご注文にて宅配を承ります。 (エリアは、神戸市中央区のみ)
- ・ご注文は、配達日の3営業日前まで受付いたします。
- ・定休日(土、日、祝、夏季・冬季休暇)の配達は行っておりません。

■ 御膳



001 和惣菜と旬魚の南蛮焼き御膳 旬魚の南蛮焼き(鯖)/海苔/焼き病川山、巻き南瓜/商霧/高 野豆腐/ブロッリーイワシと梅と大葉の天から紅白なまずえと いた殿頭/いと海・運根/加瓜の町や物/三米(別ら9)※仕 入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,290 (稅込)



002 和惣菜とバラ寿司御膳 バラ寿司[約160g]/焼き鯖/出し巻き/南瓜/蒟蒻/高野豆腐/ ブロッコリーパウシと梅と大葉のあられ場げ/紅白なます/さしいも 饅頭/いじき素・運根/胡瓜の酢の物※仕入れ状況により、副菜 の内容が変わる場合がごといます。

¥1,290 (稅込)



003 和惣菜と季節の天婦羅御膳 季節の天婦羅備港・大寨・南瓜・エリンナ/海西5/焼き橋/出し 巻き南瓜が商場の野豆腐/ブロッナ/河シと梅と大葉のあら れ揚げ紅白なます/さといも饅頭パレき者・運根/胡瓜の酢の 物信光(勢)108/米仕入状況により、副菜の内容が変わる 場合がごいます。

¥ 1,290 (稅込)



004 和惣菜と淡路鶏タンドリーチキン御膳 淡路鶏ツドリーチャン海苔/茂き鯖/出し巻き 南瓜/蒟蒻/高 野豆腐/ブロッリー/イワシと梅と大葉のあられ場が紅白なます/ さいし韓頭/バレき煮・運根/胡瓜の酢の物/白米(約160g)※ 仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がごいます。

¥ 1,290 (稅込)



005 和惣菜と生姜焼き御膳 生姜焼き/海苔/焼き鯖/出し巻き/南瓜/蒟蒻/高野豆腐/ブロッコリー/イフシと梅と大薬のあたれ揚げ紅白なまず/さいも饅頭/パレき煮/羅根/胡瓜の酢が肉/出入約166g)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がごさいます。

¥ 1,290 (稅込)



006 和惣菜とスイートチリソースで食べる海老マヨ御膳 海老マ3/スイートチリソース焼き鍋に(地き)南風が弱鳥野豆風/パン カリー/イクシ毛機と大草のあられ場が(が自たます)/さいも種頭/いど表演 根/胡瓜の酢の物/白米(約160g)※仕入れ状況により、副菜の内容が変 かる場合がでかします。

¥ 1,290 (稅込)



007 和惣菜と若鶏の唐揚げ御膳 若鶏の唐揚げ焼き鯖/出し巻き/南瓜/荷蒻/高野豆腐/ブロッ コリー/イフシと梅く光雲のあられ揚げ紅白なまず/さといも腰頭 び心き煮・塩根/胡瓜の酢の物/白米(約160g)※仕入れ状況 により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥1,290 (稅込)



010 旬魚の南蛮焼きと季節の手毬寿司御膳旬魚の南蛮焼き(輸)手毬寿司種(業キャツ・胡瓜・ディッシュ・法蓮草)(約25g×4)焼き鱗(出)巻き季節の甘味(南瓜のブル)/イウン植た大薬のありおりが大人入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥1,620 (稅込)



011 バラ寿司と季節の手毬寿司御膳 バラ寿司[約160g]/手毬寿司4種(業キャベツ・胡瓜・ラディッ シュ・法蓮草)[終25g×4]/焼き鯖/出し巻き/季節の甘塚(南 瓜のブル)/イヴン桂色大薬のありお腸が、仕入れ状況により、 副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,620 (税込)



012 天婦羅と季節の手毬寿司御膳 季節の天婦羅(海老・大栗・南京・エリンギ)/手毬寿司4種(業 キャベツ・胡瓜・ラディッシュ・法運章)[約25g×2]/焼き簡/出し 巻き/季節の甘味(南瓜のブルン)/イクシと梅と大葉のあられ場だ ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,620 (稅込)



013 淡路鶏タンドリーチキンと季節の手毬寿司御膳 淡路鍋タンドリーチャン/手毬寿司4種(集本ヤツ・胡瓜・ラティシュ・ 法連草)[約25g×4]/焼き鍋/出し巻き/季節の日塚(南瓜のリン)/ イワン4種と大栗のあた1腸が米仕入れ校光により、副東の内容が変わ る場合がごされます。

¥ 1,620 (稅込)



014 生姜焼きと季節の手毬寿司御膳 生姜焼き/手銭寿司4種傑料中ペツ・胡瓜・ディッシュ・法連 草] 約25g×4] /焼き鯖川出、巻き/季節の日味(南瓜のブリン)/イワシを梅と大葉のあられ場が、米し入れ状況により、副菜の 内容が変わる場合がございます。

¥ 1,620 (稅込)



015 スイートチリソースで食べる海老マヨと季節の手毬寿司御 随海老マ3/スイートチリソース/ 手毬寿司4種(紫キャベツ・胡瓜・デディッシュ・法連章] [約25g×4]/焼き鯖/出し巻き/イフシと様と大葉のあられ/揚げ/さといも饅頭※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,620 (稅込)



016 若鶏の唐揚げと季節の手毬寿司御膳 右腕の唐揚げ手毬寿司4種(紫キャペツ・海老・錦糸・法運荢)[約25g×4]/ 焼き鯖/出し巻き/イワシと梅と大葉のあられ揚げ/レモン/はじかみ/季節の甘味 (南瓜のブリン)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,620 (稅込)



021 牛すき焼きとひろひろ巻き・バラ寿司御膳 02.1 千ヶと外ととしついっとってハクオリロルに 牛すき茂差(から巻)約50g×2]/バラ寿司約100g]/ひろす/出し巻き/高 野豆腐(育弱)南瓜煮/プロプリー/生麸/いじき煮/胡瓜の酢の物/イワシと梅と 大葉の多か(組掛)/バイがイの3-素/金平/紅白なまり自家製団子/人参しりし り※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 2,000 (稅込)



022 季節の天婦羅とひろひろ巻き・彩り稲荷御膳 等節の天婦羅(海老・大葉・南京・コンギ)/季節の彩り編荷(炙のパチ・海 孝)終30gのメ2)/ひろう巻(約50g、2)/ひろうり出し巻き(海野豆腐(海翁) 南瓜鶏/ブロッカー/生誌/じき港(胡広府や物/ヴラン権と大葉の多られ場 げ/パイが/の子素)金平/紅白なまず/自家製団子/人参しりしり※仕入れ状 況により、副菜の内容が変わる場合がごじょす。

¥ 2,000 (稅込)



023 牛すき焼きとひろひろ巻き・彩り稲荷御膳 U23 十9 さかださといういつうせ **シリ相回的即四倍 牛すき茂忠大学的の彩灯箱荷(なり穴子・海を)(約30x2/)(か30巻(約 50g×2]/ひろうす/出し巻き/高野豆腐/蒟蒻/南瓜煮/ブロッコノー/生麩/いじき 煮/茄瓜の酢の物/イワシと梅と大葉のあられ揚げ/バイがイの3ま煮/金平/紅白 なます/自家製団子/人参しりしり※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場 合がごさいます。

¥ 2,000 (稅込)



024 季節の天婦羅とバラ寿司・ひろひろ巻き御膳 U24 学即の大婦維(ハフ寿 戸・いろいろ巻き御膳 季節の天婦羅(海老・大葉・南京・エリンギ)/いろいろ巻(約50g×2)/バラ寿司 (約100g)/いろうず〉出し巻き/高野豆腐/蒟蒻・南瓜魚/ブロッコル-/生麸/いじ き煮/胡瓜の酢の物/イフシた梅と大栗のあられ揚げ/バイガイのコま煮/金平/紅 白なまり/白家田ロデノ人参いりい※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる 場合がございます。

¥ 2,000 (稅込)



025 牛すき焼きと彩り稲荷・バラ寿司御膳 合がございます。

¥ 2,000 (稅込)



026 季節の天婦羅とバラ寿司・彩り稲荷御膳 ○20 子品リの/次和健にインカブローボシウ州田町即町市 寿館の天鵝羅(海老・大葉・南京・エリンキ)/バラ寿[参打の20] 子節の彩り稲 荷(炙り穴子・海老)[約30g×2]/いろうす/出し巻き/高野豆腐/南霧/南瓜煮/ ブリップリー/生麩/いとき飛/胡瓜の春のイフシと梅/大葉のあられ場がパイガ イのフま川/全球/紅白なまず[自業製団子/人参しりしり※仕入れ状況により、 副菜の内容が変わる場合がございます。

¥2,000 (稅込)



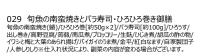
027 旬魚の南蛮焼きとひろひろ巻き・彩り稲荷御膳 027 リスポング用とからというプログラインディーステルトの山田の 自魚の南蛮族主(輸)/レ30ン巻(約50g×2)/季節の東ン和福高(火のパイ・海 老)(約30g×2)/レ5ウオ/出し巻き/高野巨路(海豚南瓜麻太ブロッコ)-/生麸 /ししき煮/胡瓜の酢の物/イワシと梅と大菜のあられ揚げ/バイガイのうま煮/金平 /紅白なまず/自家製団子/人参しルり※仕入れ状況により、副菜の内容が変 わる場合がございます。

¥ 2,000 (税込)



028 旬魚の南蛮焼きと彩り稲荷・バラ寿司御膳 り点が「円式からことが、つかい。」「ロッドリス・ファーリッド」 「魚魚の南蛮族主(籍)」季節の彩印稿で、名が、一番を1(約30g×2)」/「5寿 司[約100g]/レララオ/出し巻き/高野豆県/海豚/南瓜魚/ブロッコリー/生麸/レ じき煮/胡瓜の酢の物/イワシと梅と大葉のあられ場げ/バイガーのき煮/金平/紅 白なまず/日家型田子/人参しりしり※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる 場合がございます。

¥ 2,000 (稅込)





030 低温熟成ローストビーフと季節の天婦羅・彩り稲荷御膳 ローストビーフ/利風ソース/季節の天婦羅(海老・エリンギ・南京・茄子)/季節の彩り 稲荷(炙の水子・海老) [約30gx 2]/いろうず/出し巻き/高野豆腐/荷稿/南瓜魚/ ブロッコリー/生麩/いじき煮/胡瓜の酢の物/クシと梅と大葉のあられ場が/胡麻豆 腐/金平/紅白なます/自家製団子/人参いりしか※仕入状況より。副菜の内容 が変わる場合がございます。

¥ 2,500 (税込)



031 サーロインステーキと季節の天婦羅・彩り稲荷御膳 サーロインステーキ/季節の天婦羅(海を・エリンキ・南京・大葉)/季節の彩り稲荷 (海老・炙り穴子)/約30g×2]/いろうず/出し巻き/高野豆線/南塚海/南瓜魚/ブロッ コリー/生数/いじき湯/胡瓜の酢の物/イワシと梅と大葉のあられ場が/胡麻豆腐/金 平/紅口はまり/自家製団子/人参しりしか。仕入れ状況により、副菜の小谷が変わる場合がごむます。

¥ 2,500 (税込)





060 広洋二段重 鰹節と梅肉だれの出汁豚しゃぶとやみつき

¥1,200 (税込)



061 広洋二段重 壺タレ仕込みの豚の生姜焼きと炙り焼鯖

壺外(仕込みの豚の生姜焼き/サッパリ梅ソー/あしらい/炙り焼鯖/あっさりラビブット ソース/あしらい/出汁割原広洋特機出巻季節のあしらい(とびっご/生麸/ランプフッ シュ)/出汁割原広洋の精物(しいたけ)/季節の手作り惣菜(運根の金平/紅口はま す)/北海道産居市と青茶鮮・あおこの機むすび・静岡産気がたかりの様むすび 「白米 計25g×6]※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥1,200 (稅込)



062 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮と 彩り和風サラダ 特製出汁の国産牛すき焼き/あしらい/季節の彩り和風サラダ/季節のドレッシング/

する英山への副陸エマを成で300/シャラのペグ・カースタンファラのマッシュンリンドは計劃気に手持勢出色。季節のあしらいくどひって生装・ランブフィッシュ)/出汁割 気広洋の煮物(しいたけ)/季節の手作り惣菜(運根の金平・紅白なます)/北海道 産昆布と青紫緑・赤紫緑と鮭の焼むすび[白米計25g×6]※仕入れ状況により、 即覧のかな砂板がおと単合がでかいます。 副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,290 (税込)



063 広洋二段重 壺タレ仕込みの豚の生姜焼きとやみつき 野菜ダレで食べる焼き鮭

±5・未プレ C LR: へるがにこ 無土 壺タレ仕込みの豚の生姜焼き/サッパリ梅ソー/あしらい/焼き鮭/やみつき野菜ダレ/ まからい出計制型広洋特製出巻季節のあらいくどかご生装がフンプルウェリ 出計劃型広洋特製出巻季節のあらいくどかご生装がフンプルウェリ 出計劃型広洋の無物(しいたけ)季節の手作り型栗(運根の金平/紅白なます) 北海道産昆布音楽録をあるの機ますひよ物産変り花かりな機割すび[白米 計25g×6]※仕入れ状況により、翻架の内容が変わる場合がございます。

¥1,200 (税込)



064 広洋二段重 炙り焼鯖と鰹節と梅肉だれの出汁豚しゃぶ

炙り焼鯖/あっさりラビブットソース/あしらい/出汁豚(しゃど/壁節と大栗の梅角タル/あしらい/出汁割烹広洋特製出巻季節のあしらい(とびっこ/生麸/ランプフィッシュ)/出汁割 窓広洋の煮物(しいたけ)/季節の手作り惣菜(連根の金平/直白はます)/に海道産昆 帯と青楽祭。あたらの機方でいた側面を文化市ツオの機むで(白米計25g×6]※ 仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥1,200 (稅込)



065 広洋二段重 梅肉だれの出汁豚しゃぶとスイートチリソー

¥ 1,200 (稅込)



066 広洋二段重 壺タレ仕込みの豚の生姜焼きとスイートチリソースで食べる国産若鶏の唐揚げ

リソーズで良べる国産・石郷の潜揚が 変外・仕込みの豚の生姜焼き/ケッパリキンース/あしらい/国産若鶏の唐揚げ/ス イートチリンース/あしらい/北海道産昆布と青業蘇・赤業駅上粧の焼さすび[約 25g×5/出汁割京広洋特製出巻季節のあしらい(どびっご/生麸/ランプイッシュ)/ 計計割京広洋の着物(しいたり)/季節の手作り数葉(連根の金平/紅白なます)※ 仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がごいます。

¥ 1,200 (税込)



067 広洋二段重 スイートチリソースで食べる国産若鶏の唐 揚げと炙り焼鯖

(物) (こというが、細 変り焼鯖の さき ラビゴットソース/ あしらい/国産 若鷺の唐揚げ/スイートチリソース/ あしらい/北海道産昆布と青紫蘚・あたさの様むすび、辞岡産炙り花かyれの様むす び[約25g×6]/出汁割添広洋特製出巻季節のあしらい(さひご/生麩/ランプンヤッシ)/出汁割添広洋等機がしたけり/季節の手作り惣菜(種根の金平/紅白なま す)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥1,200 (稅込)



068 広洋二段重 スイートチリソースで食べる国産若鶏の唐 場けとやみつき野菜ダレで食べる焼き鮭 焼き鮭/やみつき野菜ダレあしらい、国産若鶏の唐揚げ/スイートチリソース/あしらい/

パルニョス・アン・フェス・アン・アン・アン・リコルモン お物・ルード・アンア・人のいたい、 北海道産品で、日常業務・みがさの検討でない等的産炎でたかがみの核すがて1% 25g×6/出汁割烹広洋特製出巻季節のあいらい(どじっこ/生麸/ランブフッシュ)/ 肚汁割烹広洋の敷物(しいたい)/季節の手作り製菓(漁種の金平/紅白なます)※ 仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がごいます。

¥1,200 (稅込)



069 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフと彩り

イルは、ファク 季節の影り和風サラグ。季節のドレッシング/ローストビーブ/和風ソース/あしらい/北 海道産昆布に青紫蘇・赤紫蘇と鮭の様さすび/白米 計25gx 6/1 出計割常広洋 特製出巻季節のあしい(だりごと性ありラブカッシ) 出計・割窓が声の熱物(しいたけ)/季節の手作り惣案(連根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜 の内容が変わる場合がございます。



070 広洋二段重 スイートチリソースで食べる海老マヨと梅肉 だれの出汁豚しゃぶ

バイルが、倒配と大葉の梅肉外/あしらい/海老マ3/スイートチリソーズ/あしらい /出汁割水広洋特製出巻季節のあしらいとじたこ・生数・ランプィッシュ)/出汁割 水広洋の無物(しいたけ)/季節の手作り惣東(運根の金平・紅白なます)/北海道 産昆花亡青寒等・赤寒鉄生地の様かすび[白米 計25g×6]※仕入れ状況により、 副菜の内容が変わる場合がございます。



071 広洋二段重 スイートチリソースで食べる海老マヨと壺タ レ仕込みの豚の生姜焼き

レ仕立とかの別の1生要院さ 変外化込みの影の生業競走/サッパ梅シース/あしらい/海老マ3/スイトチリソー ス/あしらい/出計割売広洋特製出巻季節のあしらい(とびっこ・生麸・ランプノッ シュ)/出計割売広洋の薫物(しいたり)/季節の手作り惣栗(連根の金平・紅白なま すり/北海道屋日に青井繁・赤柴繁に軽の様すび[白米計25g×6]※仕入れ 状況により、副菜の内容が変わる場合がごさいます。

¥ 1,290 (稅込) ¥ 1,200 (稅込) ¥ 1,200 (稅込)



072 広洋二段重 スイートチリソースで食べる海老マヨとやみ つき野菜ダレで食べる焼き鮭

はき柱やみうき野菜タ/あんら/海老マ3/スイートチリソース/あしらい/出汁割烹 広洋特製出巻季節のあしらい(といっ: 生麸・ランフ・タッシュ)/出汁割烹広洋の煮 物(しいたけ)/季節の手作り惣菜(運根の金平・紅白なます)/北海道産昆布と青 業務・赤紫蘇と蛙の機むすび[白米 計25g×6]※仕入れ状況により、副菜の内容 が変わる場合がございます。

¥1,200 (税込)



073 広洋二段重 スイートチリソースで食べる海老マヨと炙り 焼鯖

が時間 炎り焼脂(あっさりラビゴットソース/あしらい/海老マヨ/スイートチリソース/あしらい/出 汁割深広洋特製出巻季節のあしらい(とじっ: 生麸・ランブイッシュ)/出汁割深広 洋の薫物(したけ)/季節の手(砂窓(運根の金)・紅白皮はす)/出海道底目 布と青翠峰・赤紫鉄上鉄の様でが、10半 計25g×6]※仕入れ状況により、副菜 のお客が取りる場合が、13 世界 の内容が変わる場合がございます。

¥1,200 (税込)



074 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮と 壺タレ仕込みの豚の生姜焼き

空学レイエンムが小豚の生姜が売 特製出計の国産する港湾人にいて登外イビンみの豚の生姜焼き/サッパリ梅 ソース/あしらい/出計割烹広洋特製出巻季節のあしらい(とびっこ・生麸・ランプノッ シュ)/出計割烹広洋の素物(いしたけ)/季節の手作り惣菜(連根の金平・紅白なま す)/北海道屋足を「青紫幕・本業塾・鮭の株で「「白米計25g×6]※仕入れ 状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,380 (税込)



075 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮と 梅肉だれの出汁豚しゃぶ

199/JL4 レルエア178/レやか 特製出計の国産キすき焼き/あしらい/出計豚しゃぶ/鰹節と大栗の梅肉ダレ/あしら い/出計割泥広洋特製出巻季節のあしらい(とびっこ・生麩・ランプノウシュ)/出計 割泥広洋の無物(しいたけ)/季節の手作り惣東(連根の金平・紅白なます)/北海 道産昆布に青粱等・赤紫鮮上の焼むすび/白米 計25g×6]※仕入れ状況によ り、副梁の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,380 (稅込)



076 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮と

¥1,380 (稅込)



077 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮と

やみつき野菜ダリで食べる焼き鮭 特製出汁の国産するき焼きあしらい焼き鮭(やみつき野菜ダリあしらい)出汁割 窓広洋特製出巻季節のあしらい(とびこ・生麸・ランブイッシュ)/出汁割烹広洋の 煮物(しいにか)/季節の手作り惣菜(連根の金平・紅白なます)/北海道産匠和と 青紫蘇・赤紫蘇と鮭の俵むすび[白米 計25g×6]※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がごさいます。

¥ 1,380 (稅込)



078 広洋二段重 鰹香るソースの熟成豚とんかつとスイートチ リソースで食べる国産若鶏の唐揚げ

¥1,380 (税込)



079 広洋二段重 鰹香るソースの熟成豚とんかつと梅肉だれ の出汁豚しゃぶ

いエレノ IBNUやか 出計解しゃぶ、響節と大葉の梅肉グレ/あしらい)熟成原とんかつ/ソース/あしらい/北 海道産昆布亡青楽跡・赤楽駅、蛙の焼むすび(約25gx6)/出計割烹広洋特製 出巻季節のあしらい(どひご/生麸/ランプフッシュ)/出計割烹広洋の煮物(しいた け)/季節の手付惣菜(種根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の内 容が変わる場合がございます。

¥1,380 (税込)



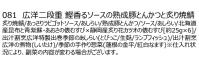
080 広洋二段重 鰹香るソースの熟成豚とんかつと壺タレ仕

込みの豚の生姜焼き 壺外仕込みの豚の生姜焼き 壺外仕込みの豚の生姜焼き/サバリ梅リース/あしらい熱成豚とんか7/ソース/あ しらい3(油油量屋配も青紫峰 あおさの機切すび、静岡隆をひ花かかみの機切すび (約25gxら)/出汁割窓広洋特製出巻季節のあしらいくだひご/生麸/ランプフャ ショ)/出汁割窓広洋の精物(したけ)/季節の子作り窓座(運根の金平/紅白なま す)※仕入れ状況により、翻菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,380 (稅込)



081 広洋二段重 鰹香るソースの熟成豚とんかつと炙り焼鯖



¥1,380 (稅込)

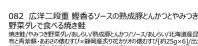


図2 Iムトーマ連 経首3ノー人の大の地域のペールリンと「マクフe 野菜タ」して使くる焼き地 焼き鮭(やみつき野菜タ」(あしらい)熟成販とんかフ)ソース(あしらい)は海道産民 市と青業等 あおかの様さすび、幹御屋条のたかオの様さすび(約25g×6)(出土 割定広洋特製出巻季節のあしらい(とひって)生麸(ランフノッシュ))出汁・割定広洋 の素物(しいさけ)/季節の手件の窓(運根の金平/紅白なます)※仕入れ状況に より、副菜の内容が変わる場合がごさいます。



083 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮とス

1083 仏洋―段車 科学仕込み割トの国産午すき焼き煮と人 イートチリソースで食べる国産若鶏の唐揚げ 国産若鶏の唐揚げスイートチリンーズあしらい特製出汁の国産牛すき焼き/あしらい、塩焼きすび、赤菜蘇生鮭の焼むすび「約25g×6]/出汁割烹広洋特製出巻季節のあしらい(とぴっ/住麸/ランプフィッシュ)/出汁割烹広洋の煮物(しいたけ)/季節の手作り速果(運根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副果の内容が変わる場合がございます。

¥1,380 (稅込)



084 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフとやみつ き野菜ダレで食べる焼き鮭

CまJボイン C. は、**のかたcast 焼き鮭(かみ)と書野菜り/あしたいローストビーJ/和風ソース/あしたい/塩俵むすび ×昆布に青紫蘇の俵むすび(約25g×6)(出計劃家広洋特製出巻季節のあしたい (とむっ2/生数/ランプイッシュ)が計劃家広洋の海豚(したは))季節の手件の黎 菜(蓮根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がご



087 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮と

図67 加升一校連 科学11かの前 「の画/生干するがご点に 整査63 リースの熟成(豚とんかつ) 特製出汁の国産牛すき焼きんじい(熟成豚とんかつ)ソース/あしらい(塩俵むすび ×赤菜繁に鮭の俵むすび(約25gx6)(出汁割烹(江洋特製出巻季節のあしらい(と びご/生麸/シブノッシュ)(出計割気(江洋の新物(したけ))季節の手(物)窓架 (運租の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がござ

¥1,380 (税込)



090 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフと壺タレ

090 仏注一校里 自然袋和IIII、フヘルコーハ・ロースにエノレー 仕込みの豚の生姜焼き 壺外は込みの豚の生姜焼き/サッパー梅ソース/あしらい/ロースドビーフ/和風ソース /あしらい/塩俵むすび、足市に青紫蘇の様むすび(約25gx6]/出計割完広学特 製出巻季節のあしん(とびっと「生気ランファンュ)/出計割完成学の素物(にしたけ)/季節の手作り窓駅(連根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の 内容が変わる場合がございます。

¥1,380 (稅込)



085 広洋二段重 料亭仕込み割下の国産牛すき焼き煮とス

容が変わる場合がございます。

¥ 1,380 (稅込)



088 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフと梅肉 だれの出汁豚しゃぶ

/L4 (ル/田/ 厂)部しやか 出汁膜ルボの響能と大葉の梅肉ダル/あしらい/ロースドビーブ和風ソーズ/あしらい/ 塩俵すびなと見たむ青紫雲の俵すび(報25gx 6)/出汁割烹広洋特製出巻季 節のあしらいくといっ(上鉄/ブンブフッシュ)/出汁割烹広洋の無物(しいたけ)/季 節の手(わ窓皮(運根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の内容が変 わ場合かございます。

¥1,380 (税込)



091 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフとスイー

U91 Iムギー・R文庫 日秋袋和IMグースのロースドと一ノとスペートチリソースで食べる海老マヨ 海老マ3/スイードチリン・ス/あしらいクロースピーフ/和風ソース/あしらい/は上海で度 屋花-日本磐末・赤袈駄 柱の板がまでが(約25g×6)/出計制で広洋等観出巻季節のあしらい(だけ-2/生鉄/ランフフィッシュ)/出計制で広洋の常物(しいたけ)/季節の手作り変で(連載の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥1,380 (稅込)



086 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフとスイー

¥1,380 (稅込)



089 広洋二段重 自家製和風ソースのローストビーフと炙り

から調 交り焼鯖(あっさりラビゴットソース/あしらい/ローストビー//和風ソース/あしらい/塩俵 むすび、昆布と青紫鮮の俵むすび[約25g×6]/出汁割烹広洋特製出巻季節のあ しらい(だいこ/生誌/ランプイッシュ)/出汁割烹広洋の煮物(しいたけ)/季節の手 作り惣菜(運根の金平/紅白なます)※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場 合がございます。

¥ 1,380 (税込)



100 広洋の箱弁 炙り焼鯖とラビゴットソース

炙り焼鯖/あっさりデゴットソース/北海道産昆布と青業縣・あおさの俵むすび×塩 俵むすび[約25gx8]/株玉子/煮物(しいたけ・さつまいも)/季節の手作り惣菜(蓮 根の金平・なす・キャベッピクルス・パスタ) ※仕入れ状況により、副菜の内容が変 わる場合がございます。

¥1,080 (税込)



101 広洋の箱弁 炙り焼鮭とやみつき野菜ダレ

焼き鮭/やみつき野菜タレ/塩俵むすび×赤紫鞣と鮭の俵むすび[約25g×8]/味玉 子/煮物(しいたけ・さつまいも)/季節の手作り惣菜(蓮根の金平・なす浅漬け・キャベッピクルス・バスタ) ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,080 (稅込)



102 広洋の箱弁 出汁豚しゃぶと梅肉ダレ

出汁豚しゃぶ/鰹節と大葉の梅肉外レ/塩俵むすび×静岡産炙り花か刈れの俵むすび[約25g×8]/味玉子/煮物(しいたけ・さつまいも)/季節の手作り惣菜(運根の金平・なす浅漬け・キャベツビクルス・バスタ) ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,080 (税込)



103 広洋の箱弁 豚の生姜焼きと梅ソース

翌外し仕込みの豚の生姜焼き/サッパリ梅ソース/赤菜蘇と鮭の俵むすび×静岡産炙 り花か水の機むすび「約25g×8]/味玉子/煮物(しいたけ・さつまいも)/季節の手作 り窓栗(運根の金甲・なす浅瀬け・キャベッピかルス・バスタ) ※仕入れ状況により、 副菜の内容が変わる場合がごさいます。

¥ 1,080 (稅込)



104 広洋の箱弁 熟成豚とんかつと鰹ソース

熟成豚とんかフ/ソース/赤紫蘇と鮭の焼むすび×静岡産炙り花かツオの焼むすび[約 25g×8]/味玉子/無物(しいたけ・さつまいも)/季節の手作り惣架(連根の金平・な す浅漬け・キャペッピクルス・「スタ)※仕入れ状況により、翻菜の内容が変わる場 合かとざいます。

¥1,080 (稅込)



105 広洋の箱弁 若鶏のから揚げとスイートチリソース

国産若鶏の唐揚/ブスイートチリソース/塩俵むすび×赤紫緑と鮭の俵むすび[約 25g×8]/味玉子/煮物(しいたけ・さつまいも)/季節の手作り惣菜(連根の金平・な 支浅漬け・キイベッピクルス・バスタ) ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場 合がございます。

¥1,080 (稅込)



106 広洋の箱弁 海老マヨとスイートチリソース

海老マ3/スイートチリソース/塩俵むすび×静岡産炙り花カツオの俵むすび[約25g×8]/株玉子/無物(しいたけ-さつまいも)/季節の手作り惣菜(連根の金平・なす浅漬け-キャッピクルス・パスタ) ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,080 (税込)



050 唐揚げと炙り焼き鯖の彩り9升弁当

唐揚が焼き鯖/単芋饅頭のあんかけ/煮物/出し巻き/紅白なま す/ちらよ寿司(酢飯)(影40g)/赤菜蘇比鮭の焼むすび約 40g)/北海道産品・市書家と あさの様式サび(約40g) ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,000 (税込)



051 海老マヨとタンドリーチキンの彩り9升弁当

タンドリーチキン/海老マコ/さといも韓頭/南瓜/商駒/高野豆腐/ブロッコリー 出し巻き/紅口なます/ちら,寿司(南駒)(約40g)/赤紫緑上柱の様むすび (約40g)/北海草屋上市吉等窓、あさらの株式で16040g)/ ※仕入れ状況により、副菜の内容が変わる場合がござします。

¥ 1,000 (稅込)



052 豚の生姜焼きとタンドリーチキンの彩り9升弁当

勝の生姜焼き/タンドリーチキン/さといも饅頭/南瓜/剪弱/高野豆腐/ブロッコ リー/出し巻き低白なます/ちに寿司(酢飯)(約40g)/赤紫緑(蛙の焼むす び(約40g)/ホ海道星形に青珠線、あたさの後むすび(約40g)/ ※仕入れ状況により、副架の内容が変わる場合がございます。

¥ 1,000 (税込)