

おもてなし御膳

◎おすすめ用途

祝事 接待 会議

おもてなし御膳
一番人気



あひの
おにぎり
2,500円(本体2,315円)

ちりめんと国産牛をあしらった二色のご飯が味わえます。柔らかなローストポークと天ぷらを主菜としたお弁当で、おもてなしにおすすめです。(27cm×18cm)



会席やまぶき
2,700円(本体2,500円)

酢めしにいくらと錦糸玉子を盛りつけました。見た目にも鮮やかでお祝いの席にぴったりのお弁当です。(27cm×18cm)



つばき
椿二段重
2,400円(本体2,223円)

茨城特産の常陸牛も主菜に加わった、バランスの良いお弁当です。かしこまった席のおもてなしにもおすすめです。(21.7cm×11.6cm・2段重)



くんぶ
燻風
2,800円(本体2,593円)

柔らかなローストポークと煮物を主菜に、和洋バランス良く盛り込んだお弁当です。(27cm×18cm)



さくらがい
桜貝
2,200円(本体2,037円)

ちりめん、混ぜご飯、さらに国産牛をあしらった三色のご飯が魅力のお弁当です。彩り豊かに盛り込みました。(19.5cm×19.5cm)
※調理の都合上、桜貝は2食から承ります。



花こもん
2,400円(本体2,223円)

海老と野菜の天ぷらを主菜に、混ぜご飯で見た目も鮮やかに仕上げました。(27cm×18cm)
※調理の都合上、花こもんは2食から承ります。

静岡県産 国産うなぎ

◎おすすめ用途

祝事 接待 会議

特選うな重のうなぎには、南アルプスの伏流水で育った静岡県大井川のうなぎを使用しています。身はとても柔らかに、香ばしく焼き上げました。

特選うな重 静岡産 120g
3,900円(本体3,612円)
(21.7cm×11.6cm)

特選うな重半身 静岡産 60g
2,300円(本体2,130円)
(16.5cm×13cm)

中国産 銀の蔵うな重 150g(一尾)
2,500円(本体2,315円)
(19cm×15.5cm)

和の蔵うな重 100g(半身)
1,850円(本体1,713円)
(19cm×15.5cm)

※写真は盛付例です。
商品にはプラスチック容器を使用しています。
※うな重につきましては、
2024年9月より
左記の価格が適用されます。

米銀御膳

◎おすすめ用途

会議 イベント 団らん

米銀御膳
一番人気



牛すきやき弁当
1,950円(本体1,806円)

特製だれで甘辛く仕上げた牛肉は、ご飯のお供にぴったりです。男性の多い会議や研修におすすめのお弁当です。(27cm×18cm)



いろど
彩り弁当
1,950円(本体1,806円)

海老フライと唐揚げを主菜に、こだわりのご飯をちりめんで彩りました。(27cm×18cm)



特選ロースかつ二段重
1,950円(本体1,806円)

サクサク衣の肉厚ロースかつを特製ソースでお召し上がりください。(21.7cm×11.6cm・2段重)



ぎんが
銀河
1,750円
(本体1,621円)

主菜の焼魚に、彩り豊かなグリル野菜を添えたバランスの良いお弁当です。(27cm×18cm)



ハンバーグ弁当
1,950円
(本体1,806円)

デミグラスソースのハンバーグに色とりどりの季節野菜を添えました。(27cm×18cm)



ひたちぎゅう
常陸牛月見弁当
1,800円(本体1,667円)

常陸牛のきめ細やかな肉質と甘く上品な脂を、余すことなく味わっていただきたく、常陸牛切落しをすきやき風に仕立てました。(21.7cm×11.6cm)



牛めし重
1,650円(本体1,528円)

甘辛く煮付けた牛肉でご飯がすすむお弁当です。季節野菜を添えて彩り豊かに仕上げました。(21.7cm×11.6cm)



牛カルビ弁当
2,200円(本体2,037円)

こだわりのご飯に特製だれを絡めたカルビをのせました。主菜が充実した食べ応えのあるお弁当です。(27cm×18cm)

米銀オードブル

◎おすすめ用途

団らん イベント



特選オードブル
5,400円(本体5,000円)
(38cm×38cm)



おにぎりと花いなり
5,400円(本体5,000円)
(直径30cm)



やきとりプレート
4,600円(本体4,260円)
(36cm×23.5cm)

ご注文・ご相談はフリーダイヤルで。

0120 FreeDial

0120-22-0384



こちらから
受注状況
確認できます。