

代官屋敷の仕出し・おべんとうは用途も多彩!!
皆様の目的に合わせてご自由にお選びください。

ファミリー



アクティブ



グルメ



アツアツ



スイーツ



お祝い



法事



代官屋敷の 仕出し おべんとう

創業三十五年。代官屋敷が「代官屋敷のおべんとう」をより充実させました。老舗の味をもっと手軽に楽しんでいただきたい、様々な生活の場面で利用して欲しい。そんな想いで全80種類以上のおべんとう、お料理、お寿司、オードブル、スイーツなどをご用意いたしました。長年の経験が、ポリシーも味も十分に満足していただけるハナマルなお料理をお届けいたします。どうぞお試しください。

ご予約・ご相談は

味も品揃えもグレードアップ! **NEW!**

0120-475-869 URL <http://www.daikanyashiki.jp>

〒410-2141 静岡県伊豆の国市荏山山木142-1 TEL055-949-4866 FAX055-949-4136

●営業時間 平日/10:30-14:30(土日祝15:00迄) 17:00-20:00(L.O.19:00)

ファミリーへ

わたしの大好きな家族は、いろいろな場所や集まりでお弁当を使っているよ！



100 小野小町
773kcal **1,050円**
【ベジタブルケーキ付き】
マンナンライス、さばの味噌煮、煮物盛合わせ、白身魚のオリーブソテー、玉子焼き、山形こんにゃく、棒々鶏、生野菜
W24.0×D24.0×H3.5 (cm)



101 楊貴妃
756kcal **1,575円**
【ベジタブルケーキ付き】
マンナンライス、さばの味噌煮、煮物盛合わせ、白身魚のオリーブソテー、豚の塩胡椒焼き、玉子焼き、山形こんにゃく、棒々鶏、蟹爪、蒸海老、中華サラダ、生野菜
W20.0×D20.0×H4.5 (cm)



102 クレオパトラ
865kcal **2,100円**
【ベジタブルケーキ付き】
マンナンライス、さばの味噌煮、煮物盛合わせ、白身魚のオリーブソテー、豚の塩胡椒焼き、玉子焼き、山形こんにゃく、パンパンジー、蟹爪、大蒸海老、中華サラダ、生野菜、スイートコーン
W30.0×D20.5×H4.5 (cm)



カロリーオフ
ダイエット中のママは、カロリーをすごく気にしているよ。



会議
パパは、あしたの会議があるって。お仕事ガンバッテね！



103 会議
750kcal **1,050円**
【ブラック缶コーヒー、ガム付き】
ヒレかつ、焼魚、しゅうまい、玉子焼き、煮物盛合わせ、季節の生野菜
W24.5×D24.5×H4.0 (cm)



レディース



おねえちゃんの女子会が、明日あるんだよ。



104 レディース
693kcal **1,260円**
【レアチーズケーキ付き】
黒米ご飯、筍ご飯、海鮮ちらし、煮物盛合わせ、鴨ロース、玉子焼き、生ハムメロン、蒸海老、海老マヨ、白身魚のマリネ、豚しゃぶ
W24.0×D24.0×H4.0 (cm)



166 海の幸
768kcal **1,890円**
かに焼き込みご飯、海老フライ、金目の煮付け、焼魚、蒸海老、玉子焼き、酢の物、シーフードサラダ、生野菜
W31.0×D27.5×H4.0 (cm)

海鮮



167 海鮮ちらし
6人前 **3,675円**
3人前 **1,890円**
海老、いか、まぐろ、穴子、さわら、サーモン、いくらなど
6人前 / W31.5×D31.5×H5.0 (cm)
3人前 / W27.5×D27.5×H4.0 (cm)

黒米
おじいちゃん、おばあちゃん！
いつまでも健康に。



105 米寿
558kcal **1,050円**
黒米ご飯、ヒレかつ、玉子焼き、煮物盛合わせ、蒸海老、金目の焼物、酢の物
W24.5×D24.5×H3.0 (cm)



106 白寿
601kcal **1,575円**
黒米ご飯、牛のしぐれ煮、玉子焼き、温野菜、蒸海老、金目の焼物、さと芋田楽
W21.0×D21.0×H4.5 (cm)



107 仙人
757kcal **2,100円**
黒米ご飯、伊勢海老、牛のしぐれ煮、ヒレかつ、帆立フライ、玉子焼き、温野菜、金目の煮付け、天ぷら
W31.5×D21.0×H4.5 (cm)

お子様
私といもうとは、カワイイおべんとうが大好き!!



108 きりん
668kcal **840円**
【マドレーヌ付き】
海老フライ、しゅうまい、玉子焼き、ウィンナ、焼そば、ポテトサラダ、生野菜、巻き寿司
W24.0×D18.0×H3.0 (cm)



109 パンダ
847kcal **1,260円**
【ガトーショコラ付き】
海老フライ、ヒレかつ、ハンバーグ、玉子焼き、ウィンナ、しゅうまい、焼そば、ポテトサラダ、生野菜、にぎり寿司、巻き寿司
W24.0×D24.0×H3.0 (cm)



※写真はイメージです。仕入れの状況等により異なる場合がございます。

●数量によりご予算に応じてのご相談承ります。

ご予約・ご相談は ☎0120-475-869

アクティブ

スポーツ大会やアウトドアに欠かせないのは、楽しい食事の時間。
しっかり食べて、午後の活躍はマチガイなし!!

がっつり

ボリューム満点でパワーアップ!
食後はエネルギー全開で!!



111 宴〜うたげ〜
938kcal **1,050円**

大海老フライ、サラダ、野菜の煮物、揚げ出しなす、玉子焼き、鶏の唐揚、しゅうまい、鶏つくね団子、チキンステーキ、焼魚、梅干、鶏そぼろとうす焼き玉子の二色御飯、自家製スイーツ
W30.0×D21.0×H3.5 (cm)



112 皆月〜かいげつ〜
679kcal **1,575円**

海老フライ、サラダ、野菜の煮物、豚角煮、玉子焼き、鶏の唐揚、鶏つくね団子、チキンステーキ、酢ノ物(タコ)、焼魚、佃煮、寿司代官巻(海老天寿司)、自家製スイーツ、オレンジ
W35.0×D32.0×H4.0 (cm)

110 集い〜つどい〜
826kcal **735円**

海老フライ、サラダ、野菜の煮物、玉子焼き、鶏の唐揚、しゅうまい、鶏つくね団子、焼魚、佃煮、梅干、鶏そぼろ御飯、自家製スイーツ
W30.0×D21.0×H3.5 (cm)



114 抄月〜しょうげつ〜
1,251kcal **2,625円**

大海老塩焼、サラダ、天ぷら(海老2本・野菜3種)、豚角煮、野菜の煮物、玉子焼き、牛ステーキ、酢ノ物(海老・タコ)、焼魚、寿司代官巻(海老天寿司)、にぎり寿司(イカ・サーモン・海老)、自家製スイーツ、オレンジ
W45.0×D32.0×H6.5 (cm)

113 華月〜かげつ〜
1,162kcal **2,100円**

海老フライ、サラダ、野菜の煮物、豚角煮、玉子焼き、チキンステーキ、しゅうまい、鶏つくね団子、牛ステーキ、酢ノ物(海老・タコ)、焼魚、寿司代官巻(海老天寿司)、にぎり寿司(イカ・サーモン・海老)、自家製スイーツ、オレンジ
W35.0×D32.0×H4.0 (cm)



115 翠月〜すいげつ〜
1,297kcal **3,150円**

大海老フライ、サラダ、野菜の煮物、豚角煮、玉子焼き、鶏の唐揚、しゅうまい、鶏つくね団子、牛ステーキ、酢ノ物、焼魚、寿司代官巻(海老天寿司)、にぎり寿司(イカ・サーモン・イクラ)、自家製スイーツ、オレンジ
W45.0×D32.0×H6.5 (cm)

スポーツ

しっかり栄養補給!
ご褒美のデザートが、
心も元気に。

116 マラソン
628kcal **735円**

【スポーツドリンク・マドレーヌ付き】
ヒレかつ、豚生姜焼き、ウインナ、玉子焼、しゅうまい、つくね団子、焼そば、ポテトサラダ、生野菜
W26.5×D20.5×H3.0 (cm)



117 トライアスロン
734kcal **1,050円**

【スポーツドリンク・ガトーショコラ付き】
ヒレかつ、焼魚、鶏の唐揚、豚生姜焼き、ウインナ、玉子焼き、しゅうまい、焼そば、ポテトサラダ、生野菜
W24.0×D24.0×H4.0 (cm)



ピクニック 遠足

家族や小グループにぴったり!
みんなでワイワイ楽しく食べて。

118 ピクニック
6人前 **2,940円**
3人前 **1,575円**

サンドイッチ(カツサンド、ハムサンド、ツナサンド、玉子サンド、野菜サンド)、ロールサンド(玉子サンド、ハムサンド、ウインナサンド)



119 遠足 **6人前**
1,890円

おにぎり(サケ・梅・昆布)X6、玉子焼き、焼魚、漬物
W31.5×D31.5×H4.0 (cm)

サラダ

食のバランスを考えて、
しっかり野菜も摂りましょう!

120 グリーンサラダ
525円

レタス、きゅうり、プチトマト
18.0φ×H4.0 (cm)



121 パーティーサラダ
1,890円

ハム、蒸海老、スモークサーモン、ゆで玉子、サニーレタス、ポテトサラダ、胡瓜、ワカメ、プチトマト、スイートコーン
W43.5×D32.0×H7.0 (cm)



※写真はイメージです。仕入れの状況等により異なる場合がございます。

●数量によりご予算に応じてのご相談承ります。

ご予約・ご相談は ☎0120-475-869

グルメな

伊豆の山と海からの厳選食材を集め、職人が丁寧に盛りつけました。

雅
みやび

お弁当箱を開いた時から松花堂の味は始まります。



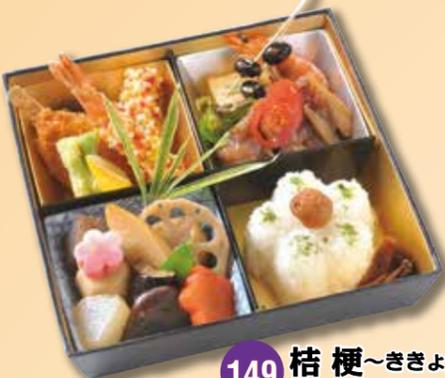
146 桜草~さくらそう~
642kcal **1,680円**

天ぷら、国産黒毛和牛、煮物、揚げ物がバランスよく詰まったお値打ち感抜群の会席料理弁当です。
W21.0×D21.0×H5.0 (cm)



147 寒椿~かんつばき~
604kcal **1,890円**

女性に人気のヘルシーな海老天むす、煮物、焼物などを丁寧に盛り付けた会席料理弁当です。
W21.0×D21.0×H5.0 (cm)



148 山吹~やまぶき~
753kcal **2,100円**

人気のちらし寿司に煮物、焼物、揚げ物などヘルシーに盛り込んだ女性に人気の寿司弁当です。
W21.0×D21.0×H5.0 (cm)



149 桔梗~ききょう~
665kcal **2,100円**

黒毛和牛を中心に煮物、揚げ物など白いご飯が欠かせない具材を職人が腕をかけて盛り込んだ松花堂弁当です。
W21.0×D21.0×H5.0 (cm)



150 福寿草~ふくじゅうそう~
635kcal **2,100円**

いくら、かに身、錦糸玉子などちらし寿司には欠かせない食材に大きな煮穴子を乗せたら高級寿司弁当です。
W14.5×D14.5×H10.0 (cm)



151 菖蒲~しょうぶ~
871kcal **2,520円**

色とりどりの揚げ物に贅沢素材の国産黒毛和牛。人気の海老天ロールを加えた逸品の会席料理弁当です。
W31.5×D21.0×H5.0 (cm)



152 牡丹~ぼたん~
1,014kcal **2,940円**

前菜、煮物、焼物を素材にこだわり、ちらし寿司を加え、宝箱のように豪華に盛り付けた自信の会席料理弁当です。
W31.5×D21.0×H5.0 (cm)

二段重ね

お肉の醍醐味を堪能してください。A5ランクもご用意しました。



153 A5ガストン
塩わさびステーキ御膳 **2,625円**
970kcal

【バーニャカウダ付き】黒毛和牛A5ガストンをさっぱりと塩味とわさびの風味でお召し上がりすることにより肉の旨味を存分に味わえます。歯応えのある食感もガストンならではです。
W14.5×D14.5×H10.0 (cm)



154 A5ガストン焼肉重
937kcal **2,310円**

【バーニャカウダ付き】スライスした黒毛和牛A5ガストンと肩ロースを秘伝のタレを絡めて丁寧に焼き上げました。白いご飯との味のバランスは最高です。
W14.5×D14.5×H10.0 (cm)



155 特選黒毛和牛焼しゃぶ御膳
895kcal **2,100円**

【バーニャカウダ付き】黒毛和牛の肉を余計な脂を焼き落として焼きしゃぶしゃぶ風に仕上げました。特製ごまダレとほん酢にてヘルシーにお召し上がりください。
W14.5×D14.5×H10.0 (cm)



156 特選ヒレカツ御膳
989kcal **1,890円**

【バーニャカウダ付き】選び抜かれた柔らかい国産の豚ヒレ肉を使用した当店自慢のヒレかつです。店舗でも自慢の人気メニューです。
W14.5×D14.5×H10.0 (cm)



157 特選豚生姜焼き御膳
1,012kcal **1,890円**

【バーニャカウダ付き】選び抜かれた柔らかい国産の豚ロース肉を人気の生姜焼き風に丁寧に焼き上げました。白いご飯との愛称は最高です。
W14.5×D14.5×H10.0 (cm)

四季

味で楽しむ季節はいかがですか。行楽のお供に最適です。



158 春分 (3,4,5月)
1,460kcal **1,890円**

筍ご飯、金目の煮付け、牛ステーキ、焼魚、酢の物、天ぷら盛合わせ、煮物盛合わせ、玉子焼き、ミックスサラダ、スイートコーン
W28.0×D28.0×H10.5 (cm)



159 夏至 (6,7,8月)
1,693kcal **1,890円**

うなぎまぶし、金目の煮付け、牛ステーキ、焼魚、酢の物、天ぷら盛合わせ、煮物盛合わせ、玉子焼き、ミックスサラダ、スイートコーン
W28.0×D28.0×H10.5 (cm)



160 秋分 (9,10,11月)
1,450kcal **1,890円**

松茸ご飯、金目の煮付け、牛ステーキ、焼魚、酢の物、天ぷら盛合わせ、煮物盛合わせ、玉子焼き、ミックスサラダ、スイートコーン
W28.0×D28.0×H10.5 (cm)



161 冬至 (12,1,2月)
1,532kcal **1,890円**

かご飯、金目の煮付け、牛ステーキ、焼魚、酢の物、天ぷら盛合わせ、煮物盛合わせ、玉子焼き、ミックスサラダ、スイートコーン
W28.0×D28.0×H10.5 (cm)

※写真はイメージです。仕入れの状況等により異なる場合がございます。

●数量によりご予算に応じてのご相談承ります。

ご予約・ご相談は ☎0120-475-869

アツアツの

伝統の味から自慢の洋食まで、食べたい時にボリューム満天!!
加熱機能付きであったか弁当の出来上がり。



122 特選黒毛和牛
すき焼き御膳
867kcal 2,100円

【バーニャカウダ付き】
黒毛和牛の肩ロースを秘伝のタレで美味しくすき焼き風に味付けした逸品です。添え物とのバランスも絶妙です。温まる加熱容器でのお届けになります。
W25.5×D18.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H5.0 (cm)

123 特選ビーフ
シチュー御膳
1,307kcal 2,100円

【バーニャカウダ付き】
職人が独自のデミグラスソースと赤ワインをふんだんに使用してお肉と共にじっくりと煮込んだ自慢のビーフシチューが温かくお召上がりになります。
W25.5×D18.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H5.0 (cm)



124 特選煮込み
ハンバーグ御膳
1,290kcal 1,680円

【バーニャカウダ付き】
自家製デミグラスソースと赤ワインでじっくりと煮込んで肉の味を封じ込めた自慢の手こねハンバーグが温かくお召上がりになります。
W22.5×D22.5×H7.0 (cm)
W14.5×D14.5×H5.0 (cm)



128 かつ重
1,237kcal 2,100円

【松花堂付き】
何といても重物の中では鉄板人気。ボリューム満点のかつ重をお届けします。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)



129 親子重
725kcal 2,100円

【松花堂付き】
柔らかい鶏肉とふわふわ玉子のからみが絶品です。正にその名の通りの親子重です。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)



130 海老天重
786kcal 2,100円

【松花堂付き】
海老三本と季節野菜を盛り付けた自慢の天ぷらを特製タレでお召上がりください。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)



131 きじ重
752kcal 2,100円

【松花堂付き】
鶏肉を秘伝のタレで照り焼きにしてコシヒカリの白いご飯の上に引き締めた絶品です。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)



125 うな重
1,105kcal 2,520円

【松花堂付き】
国産うなぎを職人が秘伝のタレ丁寧に焼き上げた自慢のうな重です。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)



126 ステーキ重
1,029kcal 2,520円

【松花堂付き】
柔らかいサーロインステーキを自家製ステーキソースでじっくりと焼き上げました。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)



127 海老フライ重
736kcal 2,520円

【松花堂付き】
有頭部を入れると25cmほどの大海老フライを使用し自家製特製ソースで味付けしました。海老好きにはタマラナイ一品です。
W21.0×D14.0×H7.5 (cm)
W14.5×D14.5×H4.5 (cm)

スイーツを

お誕生日・クリスマス・各種お祝いに専属パティシエ・
渡邊孝明が手作りケーキを心を込めてお届けします。
ちょっとしたデザートにカットケーキも見逃せません!!



132 特製ケーキ
(21cm×21cm~55cm×40cm)
5,250円~21,000円

133 ショートケーキ
7号 4,725円
6号 3,675円
5号 2,625円



134 チョコレートケーキ
7号 5,040円
6号 3,990円
5号 2,940円



135 チーズケーキ
200円



136 ガトーショコラ
200円



137 ショートケーキ
200円



138 なめらかプリン
200円



139 特製モンブラン
200円



140 お任せケーキ
バイキング(10種)
1,890円

ドリンク

141 日本茶・烏龍茶
アクエリアス・紅茶
ミルクコーヒー など
(500ml)
各 150円



142 スラックコーヒー
日本茶
(350ml)
各 120円

143 缶ビール (350ml)
220円

144 缶ビール (500ml)
280円

※写真はイメージです。仕入れの状況等により異なる場合がございます。

●数量によりご予算に応じてのご相談承ります。

ご予約・ご相談は ☎0120-475-869

お祝いで

ご出産、お食い初め、七五三、卒業式、成人式、結婚記念、長寿のお祝い、発表会、上棟式、新築・改築記念など。

お寿司



162 巻き寿司・いなり

6人前 4,200円
3人前 2,520円

かんぴょう巻、たくあん巻、太巻き、いなり
W41.0×D41.0×H4.0 (cm)



163 代官

6人前 5,250円
3人前 3,150円

海老、いか、サーモン、まぐろ、さわら、鉄火巻、かつば巻、海老天巻、かつロール
W41.0×D41.0×H4.0 (cm)



165 将軍

6人前 10,500円
3人前 6,300円

海老、いか、鯛、帆立、うに、いくら、かに、中どろ、穴子、玉子
W45.5×D45.0×H4.5 (cm)



164 大名

6人前 6,300円
3人前 3,780円

海老、いか、サーモン、まぐろ、さわら、ねぎとろ、いくら、うに、かに身、鉄火巻、かつば巻
W41.0×D41.0×H4.0 (cm)



167 海鮮ちらし

6人前 3,675円
3人前 1,890円

海老、いか、まぐろ、穴子、さわら、サーモン、いくらなど
6人前 W31.5×D31.5×H5.0 (cm)
3人前 W27.5×D27.5×H4.0 (cm)

七福神



168 恵比須

838kcal 2,100円

赤飯、鶏の照り焼き、カレーの煮付け、天ぷら、ヒレかつ、ハムサラダ、玉子焼き、鰻のみぞれ和え、煮物盛り合わせ
W28.5×D28.5×H7.0 (cm)



169 弁天

992kcal 2,625円

赤飯、鶏の照り焼き、金目の煮付け、天ぷら、ヒレかつ、蟹サラダ、玉子焼き、鰻のみぞれ和え、煮物盛り合わせ
W28.5×D28.5×H7.0 (cm)

170 大黒

1,376kcal 3,100円

赤飯、牛ステーキ、金目の煮付け、天ぷら、焼魚、蟹の酢の物、玉子焼き、鰻のみぞれ和え、ロブスターと野菜の煮物盛り合わせ
W28.5×D28.5×H7.0 (cm)

祝い鯛

各種お祝いの席に職人が丁寧に焼き上げた祝い鯛が華を添えます。



173 毘沙門

1,400kcal 5,250円

鯛の塩焼き 約45.0 (cm)

171 布袋

770kcal 2,100円

鯛の塩焼き 約25.0 (cm)

172 福祿寿

1,050kcal 3,150円

鯛の塩焼き 約35.0 (cm)

法事で

初七日、四十九日、一周忌、三回忌、七回忌など各種法要、お通夜、精進落としなど。ご来店は勿論、ご自宅、各ホール、お寺にもお届けいたします。



174 あしたか

800kcal 2,100円

天ぷら盛り合わせ、茄子と鶏肉の挟み揚げ、焼き魚、つくね焼き、豚の角煮、鶏肉の棒々鶏、煮物盛り合わせ、出し巻玉子、蛸の酢の物、ご飯(茶めし又は白めし)、お吸い物
W31.0×D27.0×H6.5 (cm)



175 天城

1,000kcal 2,625円

天ぷら盛り合わせ、茄子と鶏肉の挟み揚げ、焼き魚、つくね焼き、豚の角煮、鶏肉の棒々鶏、煮物盛り合わせ、出し巻玉子、蛸の酢の物、ご飯(にぎり鮎)、お吸い物、茶碗蒸し、代官特製スイーツ
W31.0×D27.0×H6.5 (cm)



176 筑波

1,185kcal 3,150円

大海老塩焼き、天ぷら盛り合わせ、ずわい蟹、焼き魚、つくね焼き、豚の角煮、田楽大根、煮物盛り合わせ、甘海老の利休揚げ、出し巻玉子、ごま酢みそ和え、ご飯(にぎり鮎)、お吸い物、茶碗蒸し、代官特製スイーツ
W33.5×D29.0×H6.5 (cm)



177 霧島

1,610kcal 3,675円

お刺身二点盛り、大海老フライ、牛ステーキ、ずわい蟹、鶏の唐揚、焼き魚、つくね焼き、鶏肉の棒々鶏、煮物盛り合わせ、甘海老の利休揚げ、出し巻玉子、ご飯(にぎり鮎)、お吸い物、茶碗蒸し、代官特製スイーツ
W33.5×D29.0×H6.5 (cm)



178 阿蘇

1,355kcal 5,250円

お刺身三点盛り、天ぷら盛り合わせ、ずわい蟹、焼き魚、鶏肉の棒々鶏、海老のアーモンド揚げ、つくね焼き、いかの源平焼き、甘海老の利休揚げ、出し巻玉子、前菜、口取り、田楽大根、煮物盛り合わせ、海老と蛸の酢の物、ご飯(にぎり鮎)、お吸い物、茶碗蒸し、代官特製スイーツ二種
W31.0×D27.0×H6.5 (cm)



179 富士

2,063kcal 6,300円

お刺身三点盛り、伊勢海鬼殻焼き、天ぷら盛り合わせ、ずわい蟹、牛ステーキ、海老のアーモンド揚げ、つくね焼き、いかの源平焼き、甘海老の利休揚げ、出し巻玉子、前菜、口取り、田楽大根、煮物盛り合わせ、豚の角煮、海老と蛸の酢の物、ご飯(にぎり鮎)、お吸い物、茶碗蒸し、代官特製スイーツ三種
W33.5×D29.0×H6.5 (cm)

※写真はイメージです。仕入れの状況等により異なる場合がございます。

●数量によりご予算に応じてのご相談承ります。

ご予約・ご相談は ☎0120-475-869

代官屋敷の仕出し・おべんとう

平成 26 年 4 月 1 日よりの消費税値上げに伴い、価格を変更いたしますので下記新価格表をご参照ください。

ファミリー			
100	小野小町	1,080 円 (税込)	
101	楊貴妃	1,620 円 (税込)	
102	クレオパトラ	2,160 円 (税込)	
103	会議	1,080 円 (税込)	
104	レディース	1,300 円 (税込)	
105	米寿	1,080 円 (税込)	
106	白寿	1,620 円 (税込)	
107	仙人	2,160 円 (税込)	
108	きりん	870 円 (税込)	
109	パンダ	1,300 円 (税込)	
166	海の幸	1,950 円 (税込)	
167	海鮮ちらし	3,780 円 (税込)	6 人前
167	海鮮ちらし	1,950 円 (税込)	3 人前

アクティブ			
110	集い ~つどい~	760 円 (税込)	
111	宴 ~うたげ~	1,080 円 (税込)	
112	皆月 ~かいげつ~	1,620 円 (税込)	
113	華月 ~かげつ~	2,160 円 (税込)	
114	抄月 ~しょうげつ~	2,700 円 (税込)	
115	翠月 ~すいげつ~	3,240 円 (税込)	
116	マラソン	760 円 (税込)	
117	トライアスロン	1,080 円 (税込)	
118	ピクニック	3,030 円 (税込)	6 人前
118	ピクニック	1,620 円 (税込)	3 人前
119	遠足	1,950 円 (税込)	
120	グリーンサラダ	540 円 (税込)	
121	パーティーサラダ	1,950 円 (税込)	

アツアツ			
122	特選黒毛和牛すき焼き御膳	2,160 円 (税込)	
123	特選ビーフシチュー御膳	2,160 円 (税込)	
124	特選煮込みハンバーグ御膳	1,730 円 (税込)	
125	うな重	2,600 円 (税込)	
126	ステーキ重	2,600 円 (税込)	
127	海老フライ重	2,600 円 (税込)	
128	かつ重	2,160 円 (税込)	
129	親子重	2,160 円 (税込)	
130	海老天重	2,160 円 (税込)	
131	きじ重	2,160 円 (税込)	

スイーツ			
132	特製ケーキ	5,400 円~ 21,600 円 (税込)	
133	ショートケーキ	4,860 円 (税込)	7 号
133	ショートケーキ	3,780 円 (税込)	6 号
133	ショートケーキ	2,700 円 (税込)	5 号
134	チョコレートケーキ	5,190 円 (税込)	7 号
134	チョコレートケーキ	4,110 円 (税込)	6 号
134	チョコレートケーキ	3,030 円 (税込)	5 号
135	チーズケーキ	210 円 (税込)	
136	ガトーショコラ	210 円 (税込)	
137	ショートケーキ	210 円 (税込)	
138	なめらかプリン	210 円 (税込)	
139	特製モンブラン	210 円 (税込)	
140	お任せケーキバイキング (10種)	1,950 円 (税込)	
141	日本茶・烏龍茶など (500mmℓ)	各 160 円 (税込)	
142	ブラックコーヒー・日本茶 (350mmℓ)	各 130 円 (税込)	
143	缶ビール (350mmℓ)	230 円 (税込)	
144	缶ビール (500mmℓ)	290 円 (税込)	

グルメ			
146	桜草 ~さくらそう~	1,730 円 (税込)	
147	寒椿 ~かんつばき~	1,950 円 (税込)	
148	山吹 ~やまぶき~	2,160 円 (税込)	
149	桔梗 ~ききょう~	2,160 円 (税込)	
150	福寿草 ~ふくじゅそう~	2,160 円 (税込)	
151	菖蒲 ~しょうぶ~	2,600 円 (税込)	
152	牡丹 ~ぼたん~	3,030 円 (税込)	
153	A5 ザブトン塩わさびステーキ御膳	2,700 円 (税込)	
154	A5 ザブトン焼肉重	2,380 円 (税込)	
155	特選黒毛和牛焼しゃぶ御膳	2,160 円 (税込)	
156	特選ヒレカツ御膳	1,950 円 (税込)	
157	特選豚生姜焼き御膳	1,950 円 (税込)	
158	春分	1,950 円 (税込)	
159	夏至	1,950 円 (税込)	
160	秋分	1,950 円 (税込)	
161	冬至	1,950 円 (税込)	

お祝い			
162	巻き寿司・いなり	4,320 円 (税込)	6 人前
162	巻き寿司・いなり	2,600 円 (税込)	3 人前
163	代官	5,400 円 (税込)	6 人前
163	代官	3,240 円 (税込)	3 人前
164	大名	6,480 円 (税込)	6 人前
164	大名	3,890 円 (税込)	3 人前
165	将軍	10,800 円 (税込)	6 人前
165	将軍	6,480 円 (税込)	3 人前
167	海鮮ちらし	3,780 円 (税込)	6 人前
167	海鮮ちらし	1,950 円 (税込)	3 人前
168	恵比寿	2,160 円 (税込)	
169	弁天	2,700 円 (税込)	
170	大黒	3,190 円 (税込)	
171	布袋	2,160 円 (税込)	
172	福祿寿	3,240 円 (税込)	
173	毘沙門	5,400 円 (税込)	

法事			
174	あしたか	2,160 円 (税込)	
175	天城	2,700 円 (税込)	
176	筑波	3,240 円 (税込)	
177	霧島	3,780 円 (税込)	
178	阿蘇	5,400 円 (税込)	
179	富士	6,480 円 (税込)	

オードブル			
180	煮物盛合わせ	3,780 円 (税込)	6 人前
180	煮物盛合わせ	2,270 円 (税込)	3 人前
181	揚げ物盛合わせ	3,780 円 (税込)	6 人前
181	揚げ物盛合わせ	2,270 円 (税込)	3 人前
182	コンビネーション	3,780 円 (税込)	6 人前
182	コンビネーション	2,270 円 (税込)	3 人前
183	冷菜盛合わせ	5,400 円 (税込)	6 人前
183	冷菜盛合わせ	3,240 円 (税込)	3 人前
184	サンドイッチ盛合わせ	3,240 円 (税込)	6 人前
184	サンドイッチ盛合わせ	1,950 円 (税込)	3 人前
185	天ぷら盛合わせ	6,480 円 (税込)	6 人前
185	天ぷら盛合わせ	3,890 円 (税込)	3 人前
186	季節のフルーツ盛合わせ	3,780 円 (税込)	6 人前
186	季節のフルーツ盛合わせ	2,270 円 (税込)	3 人前