

※ 消費税 10% 表示金額です。

会議  
研修  
口ヶ弁

上段：税込価格（消費税 10% 込）  
下段：税別価格（本体価格）



馬道 (うまみち)  
税込 825円  
(本体価格 750円)

1399 239 × 199mm

お肉 (鶏照り焼き、鶏団子) と煮物等、定番のおかずを盛り込んだお弁当です。



寿 (ことぶき)  
税込 935円  
(本体価格 850円)

1398 239 × 199mm

江戸風味の五目ご飯 (蓮根、人参、椎茸、竹の子、干瓢) が楽しめる幕の内です。



葵 (あおい)  
税込 880円  
(本体価格 800円)

1933 218 × 168mm

お肉、お魚、煮物、卵焼きなどをバランスよく盛り込んだ定番の幕の内弁当です。



チキンの  
まろやかトマト煮弁当  
税込 880円  
(本体価格 800円)

1414 242 × 184mm

鶏もも肉を自家製トマトソースでじっくり煮込みました。



花川戸 (はなかわど)  
税込 990円  
(本体価格 900円)

1403 212 × 212mm

9マスに小分けされたお弁当箱に、バラエティー豊かなご飯とおかずを盛り込みました。



デミグラハンバーグ弁当  
税込 990円  
(本体価格 900円)

1417 278 × 180mm

お弁当の定番ハンバーグを、デミグラスソースで中まで味が染み込むよう調理いたしました。



象潟 (きさかた)  
税込 1,100円  
(本体価格 1,000円)

1401 280 × 195mm

少量多品種・人気の12マス弁当です。味はもちろん、彩り豊かな見た目もお楽しみください。



ひれかつ弁当  
税込 1,100円  
(本体価格 1,000円)

1415 278 × 180mm

やわらかくて美味しいひれかつです。しっかりとした肉感をとんかつソースでお召上がりください。



千草 (ちぐさ)  
税込 1,210円  
(本体価格 1,100円)

1405 225 × 225mm

煮物、蒸し物、揚げ物、和え物などをバランスよく盛り込んだボリューム満点のお弁当です。



市松A  
税込 1,540円  
(本体価格 1,400円)

1942 220 × 220mm

9 柄に色鮮やかな和風食材をふんだんに散りばめました。大事な会議、会合などにお使いください。



くまどりA  
税込 2,200円  
(本体価格 2,000円)

1943 212 × 212mm

天ぷらや炊き合わせなどを彩り鮮やかに盛り付けました。会議をはじめ、冠婚葬祭にも重宝頂いております。

諸事情により献立の一部が変わることがございます。予めご了承ください。



◎白ご飯は宮城県産ひとめぼれを丹精込めて炊き上げました。



Happy Dining

上段：税込価格（消費税10%込）  
下段：税別価格（本体価格）



牛しゃぶおろしポン酢弁当  
税込 1,100円  
(本体価格 1,000円)

1402 242×184mm

やわらかい牛肉をおろしポン酢でさっぱりとお召し上がりください。



浅草鶏シュウマイ弁当  
税込 968円  
(本体価格 880円)

1988 169×115mm

チキンシュウマイを鶏そぼろご飯と一緒に楽しみください。



チキン南蛮弁当  
税込 1,100円  
(本体価格 1,000円)

1412 278×180mm

チキン南蛮を甘酢あんとなルタルソース 2種類のソースでお楽しみください。



やわらか焼き鳥弁当  
税込 1,100円  
(本体価格 1,000円)

1393 207×110mm

冷めても柔らかい焼き鳥をお楽しみください。食べやすいように串は外してあります。



昭和おもひで弁当  
税込 1,320円  
(本体価格 1,200円)

1390 185×105mm 2段

昭和時代によく見られたお父さんのお土産がルーツの商品です。



鶏三昧  
税込 1,210円  
(本体価格 1,100円)

1394 278×180mm

鶏料理が盛りだくさんのお弁当です。鶏そぼろご飯と一緒に惣菜をお召し上がりください。



鶏のから揚げ弁当  
税込 880円  
(本体価格 800円)

1934 218×168mm

お弁当のおかずとして人気の高い唐揚げをメインにしました。



浅草観音裏の深川めし  
税込 1,100円  
(本体価格 1,000円)

1989 199×123mm

浅草名物の深川めしをメインに玉子焼きや煮物等を添えた人気のお弁当です。

ふるさとからの贈り物

梅の郷

株式会社アルス



詳細は、ミーティングスペース AP の各施設までお問い合わせください

株式会社 TCフォーラム