



こ だ わ り

Fresh Deliのこだわり

フレッシュデリ®では素材の味が楽しめるように、当社の野菜ソムリエが厳選した素材を使用しています。

タルタルソースには松田のマヨネーズをベースに、（株）みらいの無農薬野菜、最上級のトマト、ミネラル豊富な自然塩を使用しています。体に優しくヘルシーでボリュームたっぷりの手作りフードをお楽しみください。



タルタルソースには松田のマヨネーズを使用

松田のマヨネーズとは？

吟味を重ねた原料を使用し、遺伝子組み換えのない大豆ととうもろこしをエサに与えて自由に運動させている健康な鶏が産んだ新鮮な有精卵、圧搾しぼりの無添加なたね油、農薬の心配のない100%リンゴ果汁で作った純リンゴ酢、海のミネラルをたっぷり含んだ自然の海塩、北海道・名寄にある無農薬の牧草で 6〜7月に採取されたクローバーはちみつなど、これ以上のものはないと思えるものばかりを集めて作っています。家庭で手作りしたような、ふんわり感が特徴です。



みらいの植物工場で育った野菜を使用

人口光型による水耕栽培

栄養価が高く、特にビタミン・ミネラルが豊富／外気をシャットアウトするから、農薬を使わない栽培が可能。害虫・花粉・ウィルスの心配もありません／「いつ・どこで・どのように生産されたか」というトレーサビリティを明示できます。



スペシャリストが厳選した野菜を使用

野菜ソムリエの弊社スタッフ厳選の野菜を使用

野菜ソムリエ（ベジタブル＆フルーツマイスター）とは、野菜と果物の美味しさや楽しさを理解し伝えることの出来るスペシャリストです。



ミネラル豊富な自然塩を使用

伯方の焼き塩を使用

自然の風と太陽熱で蒸発結晶させた輸入塩を日本の海水で溶かし、原料としています。にがりをほどよく残し海水の成分を生かしてつくった、風味のあるおいしいお塩です。

オーガニックオイル、ビネガーを使用

サボ社のオリーブオイルとメンガツオーリ社のビネガーを使用

イタリア原産、有機栽培オリーブを原料に、コールドプレスによる一番搾り油のみを集めたエキストラバージンオリーブオイルと、イタリア産有機ぶどうから作られたビネガーです。





SANDWICHES

- ① パンの種類（イギリスパン あるいは ライ麦パン を選択）と
- ② トーストの有無（焼く あるいは そのままで焼かない を選択）を お知らせください

SANDWICH のご注文は、前日の15:00まで（土日祝を含む）



1. CLUB HOUSE

クラブハウスサンドイッチ（コールドチキン、ベーコン、ロースハム、エッグサラダ、レタス、トマト、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



2. ROTISSERIE CHICKEN

ロティサリーチキンサンドイッチ（ローストチキン、チーズ、トマト、レタス、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



3. PROSCIUTTO&MOZZARELLA

プロシュート&モッツアレラサンドイッチ（プロシュートにモッツアレラ&トマト&スイートパジル、オリーブオイルで仕上げています）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

2,000円（税抜き）



4. AVOCADO & MUSHROOM

アボカド&マッシュルーム（グリルしたナス、フレッシュマッシュルーム、アボカドをタルタルソースで仕上げた濃厚サンドイッチ）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



5. ROAST PORK WITH HONEY MUSTARD SAUCE

ローストポークサンドイッチ（ハニーマスタードソース）豚バラ肉のロースト、ハニーマスタードソース（ミルポア野菜を入れて、3時間じっくり煮た事により、非常にお肉が柔らかくなっています。女性にうれしいカラーゲンたっぷりのメニューです）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,925円（税抜き）



6. VEGETABLE

ベジタブルサンドイッチ（キュウリ、ゴーダチーズ、アルファルファやし、トマト、レタス、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,600円（税抜き）



7. B.L.T

BLTサンドイッチ（ベーコン、レタス、トマト、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,600円（税抜き）



8. BACON & CHEESE

ベーコン&チーズサンドイッチ（ベーコン、ゴーダチーズ、レタス、トマト、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）



9. BACON & EGG

ベーコン&エッグサンドイッチ（ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、ケチャップ、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）

- ① パンの種類（イギリスパン あるいは ライ麦パン を選択）と
- ② トーストの有無（焼く あるいは そのままで焼かない を選択）を お知らせください

SANDWICH のご注文は、前日の15:00まで（土日祝を含む）



10. EGG SALAD

エッグサラダサンドイッチ(キュウリ、ゴーダチーズ、レタス、エッグサラダ、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,480円（税抜き）



11. GRILLED HAM & CHEESE

ハム&チーズサンドイッチ(グリルしたロースハムとゴーダチーズ、トマト、レタス、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）



12. HAM & EGG

ハム&エッグサンドイッチ(グリルしたロースハム、目玉焼き、トマト、レタス、ケチャップ、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）



13. TUNA & SMOKED SALMON

ツナ&サーモンサンドイッチ(ツナサラダ、スモークサーモン、レタス、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）



14. TURKEY(BREAST)

ターキーハムサンドイッチ(ターキーハム、アルファルファもやし、トマト、レタス、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）



15. TUNA SALAD

ツナサラダサンドイッチ(オニオン、セロリ、ニンジンをつんだんに使って、あっさりとしたツナサラダに仕上がっています) (ツナサラダ、レタス、トマト、キュウリ、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,600円（税抜き）



16. MOZZARELLA & TOMATO

モッツアレラ&トマトサンドイッチ (フレッシュモッツアレラ、フレッシュバジル、レタス、トマト、オーガニックオリーブオイル) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



17. TUNA & AVOCADO

ツナ&アボカドサンドイッチ (ツナサラダ、アボカド、レタス、トマト、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,710円（税抜き）



18. GRILLED SOLE & PEPPER WITH BASIL SAUCE

舌平目とグリルパプリカのバジルソース添え (オリーブオイルでソテーした舌平目と網焼きした黄色パプリカに、あつあつのバジルソースを和えた、ワインと一緒に召し上がっていただきたいサンドイッチです。) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



19. SCALLOP & ZUCCHINI(MUSHROOM SAUCE)

貝柱とズッキーニのきのこの香草風味ソース添え (貝柱とグリルしたズッキーニを、しめじ、舞茸、椎茸の香草風味ソースで仕上げました) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,925円（税抜き）



20. ROAST BEEF SANDWICH

ローストビーフサンドイッチ (ローストビーフ、キュウリ、エッグサラダ、レタス、トマト、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,925円（税抜き）



21. SHRIMP & AVOCADO

シュリンプ&アボカドサンドイッチ (海老、アボカド、レタス、オーロラソース、タルタルソース) W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）

- ① パンの種類（イギリスパン あるいは ライ麦パン を選択）と
② トーストの有無（焼く あるいは そのままで焼かない を選択）を お知らせください
SANDWICH のご注文は、前日の15:00まで（土日祝を含む）



22. GRILLED SWORD FISH & MASHED POTATOES

カジキマグロ&マッシュドポテト（パルメザンチーズ入りの香草パン粉をつけてオーブンで焼き上げたカジキマグロとマッシュドポテトで挟んだ、タルタルソースを使っていないヘルシーなサンドイッチです）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



23. GRILLED VEGGIE SANDWICH(Lacto-Vegetarian)

グリルドベジサンドイッチ（グリルしたパブリカとズッキーニ、アルファルファもやしにレタス、トマト、フレッシュバジルをひよこ豆のペーストではさんだラクト・ベジタリアンサンドイッチです）（パンに少量の乳が入っております） W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



24. BURGER SANDWICH(Avocado&Salsa sauce)

バーガーサンドイッチ（合挽のパティ、ゴーダチーズ、アボカド、レタス、トマト、サルサソース、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

2,000円（税抜き）



25. IRODORI SANDWICH

彩りサンドイッチ（薄いパンに色とりどりの具材をボリュームたっぷりに挟みました）（プロシュート、パルミジャーノ、シュリンプ&サーモン、ターキー、EGGサラダ、アルファルファもやし、タルタルソース）
W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



26. GRILLED SALMON(Basil Sauce)

グリルドサーモンサンドイッチ（肉厚サーモンにバジルソース、その上にゴーダチーズをたっぷりのせて焼き上げました。リッチなサンドイッチです。） W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,925円（税抜き）



27. Pâté sandwich with orange sauce

パテサンドイッチ（3種類の豚肉と鶏のレバーのパテ、グリルパブリカ、キャロット、オレンジソースを添えた濃厚かつ爽やかなサンドイッチ） W21.5×D12.5×H7.0(cm)

2,000円（税抜き）



28. TERIYAKI CHICKEN SANDWICH

照り焼きチキンサンドイッチ（オイスターソースを隠し味に付け込んだ照り焼きチキン、シャキシャキレタスと松田のマヨネーズにも相性ピッタリです。） W21.5×D12.5×H7.0(cm)

1,820円（税抜き）



29. Pork Cutlet Sandwich

カツサンドイッチ（ポークカツにゴーダチーズをのせてオープンでメルトしてラタトゥイユとレタスで挟んで一つずつ個包装でお作りしています。）
(W21.5×D12.5×H7.0(cm))

1,925円（税抜き）



EXECUTIVE CLASS MEALS

EXECUTIVE CLASS のご注文は、前々日（2日前）の15:00まで（土日祝を含む）



1. SANDWICH GOZEN（2日前までのご予約のみ）

サンドイッチ御膳（2日前までのご予約のみ）
（3種類の一口サンドイッチ、エビとホタテのレモンマヨネーズソース和え、フレッシュモッツアレラの生ハムロール、スパニッシュ風オムレツ、彩り野菜のローストビーフ巻きパルサミコ風味） W28.0×D20.0×H6.0(cm)

3,650円（税抜き）



2. ORIZUME SANDWICH MIYABI（2日前までのご予約のみ）

折り詰めサンドイッチ 雅（2日前までのご予約のみ）（カニとホワイトソースのフライドサンドイッチ、マスカルポーネとくるみのファルファッレ、プチトマトのカプレーゼ、スモークサーモンとコルニッション、エビと彩り野菜のパターソーダー、カシキマグロのレモンペ...

2,950円（税抜き）



3. ORIZUME SANDWICH AYA（2日前までのご予約のみ）

折り詰めサンドイッチ 彩（2日前までのご予約のみ）（グリル野菜のバジルマヨソースとロースハム&マスタードソースのサンドイッチ、ローストビーフとプチトマト、炙りサーモンとスタフドオリーブ、かぼちゃのバニラ風味、ポルベッタイタリア風ミートボール...

2,750円（税抜き）



4. ORIZUME SANDWICH VEGGIE (Vegan)（2日前までのご予約のみ）

折り詰めSANDWICH VEGGIE（2日前までのご予約のみ）スーパーフード“チアシード”のつぶつぶした食感のライ麦パンを使用したVeganメニューです。（グリル野菜の豆乳マヨネーズ、ひよこ豆のサンドイッチ、マッシュルームのブランチャ、ソイミートのクネル、ラタトゥー...

2,750円（税抜き）



5. Falafel Sandwich with Chopped Salad(Vegan)(Gluten Free)（2日前までのご予約のみ）

ファラフェルサンドイッチ(ヴィーガン)(グルテンフリー)（2日前までのご予約のみ）ひよこ豆のきつねコロッケを米粉のパンで挟んだ100%植物性のヴィーガン・グルテンフリーフード
ひよこ豆の油揚げコロッケ（つなぎに小麦粉の代わりに米粉を使用しております）、レタス、たまねぎ、トマト、チョップドサラダ(アボカド、オリーブ、ひよこ豆、紫キャベツ、コリンキー、パルサミコドレッシング)

2,450円（税抜き）

