

こだわりのお弁当



サイズ 約13.1×約13.8×高さ約5.5cm

- 鯉西京焼
- 厚焼玉子
- 蟹風味蒲鉾
- 丸十蜜煮
- 鯉煮付け
- 昆布と大豆の旨煮
- 海老つまれ
- 六方里芋
- 人参
- 角駒弱
- 椎茸旨煮
- 白御飯
- 梅胡麻

ほか

『カレイの西京焼と煮付け御膳』
 本体価格一、八二五円(十税)
 御献立



サイズ 約9.5×約25×高さ約5.2cm

- 牛肉香味焼
- 白御飯
- 豚角煮
- 白御飯
- 錦糸玉子
- 合鴨燻製
- えんどう豆さつまあおき揚げ
- 厚焼玉子
- 鶏つくね焼
- 黒花豆
- 鶏ごぼうつまれ
- 肉詰め油揚げ煮
- 六方里芋
- 角駒弱
- 人参

ほか

『お肉料理となごみ御膳』
 本体価格一、九二五円(十税)
 御献立

お弁当は3日前正午までにご予約ください。

※季節弁当は数に限りがございます。お早めにご予約ください。
 ※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する場合がございます。予めご了承ください。
 ※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。
 ※配送金額など詳細につきましては店舗までお問い合わせください。

四季のお弁当



サイズ 約17×約17×高さ約5.8cm

- 鶏味噌焼
- 桜島鶏つくね焼
- 明太子しんじょ黄金揚げ
- フロッコリーさつま揚げ
- 厚焼玉子
- 蟹風味蒲鉾
- 白身魚入りつまれ豆腐
- 肉詰めいなり
- 六方里芋
- 椎茸旨煮
- 人参
- 国産牛ローストビーフ
- 玉葱
- 羊餅
- 茄子
- ローストビーフソース
- 鮎ごはん

ほか

御献立

『ローストビーフと鮎ごはんのお弁当』
 本体価格二、四二五円(十税)



サイズ 約14.5×約21.5×高さ約5.8cm

- 赤魚西京焼
- 合鴨燻製
- えんどう豆さつまあおき揚げ
- 厚焼玉子
- 角駒弱
- 人参
- 野菜入り飛龍頭
- 鶏高野豆腐合せ煮
- 茄子
- 人参
- 海老芝煮
- 鶏ごぼうつまれ
- 蓮根田舎煮
- 六方里芋
- 白御飯
- 豚角煮
- 錦糸玉子
- むき枝豆

ほか

御献立

『匠の膳』
 本体価格二、四二五円(十税)

なだ万 7月のご案内



サイズ 約10.5×約10.5×高さ約10.3cm

- 【上段】
- カマス柚子胡椒焼
- 露木耳つき角駒弱油揚げ煮
- 合鴨燻製
- 厚焼玉子
- 丸十蜜煮
- 国産大豆の豆腐しんじょ揚げ煮
- 六方里芋
- 蓮根田舎煮
- 椎茸旨煮
- 人参
- 角駒弱
- 田舎煮
- 【下段】
- とうもろこし御飯
- 枝豆

ほか

御献立

季節御膳『夏ごろも』
 本体価格一、五〇〇円(十税)
 販売期間 2025年7月20日(日)〜2025年8月31日(日)



サイズ 約11.9×約20×高さ約5.5cm

- 赤魚祐庵焼
- にしん昆布巻
- 厚焼玉子
- 角駒弱
- 田舎煮
- 露木耳つき角駒弱油揚げ煮
- 蟹風味蒲鉾
- 六方里芋
- 蓮根田舎煮
- 茄子
- オランダ煮
- 人参
- とうもろこし豆腐
- クリーム餡
- セルフィーユ
- 白御飯
- 鶏そぼろ
- 錦糸玉子
- 枝豆

ほか

御献立

『夏のいろどり御膳』
 本体価格一、八七五円(十税)
 販売期間 2025年6月16日(月)〜2025年7月19日(土)

定番のお弁当

『二段重葵』



サイズ 約9.5×約17.9×高さ約8.8cm

御献立

【上段】
鶏つくね焼
えんじょう豆とつまあおき揚げ
焼板蒲鉾 厚焼玉子
合鴨燻製 ポテトサラダ
蟹風味蒲鉾 角南瓜
野菜の旨煮
里芋 椎茸 蓮根 人参 蒟蒻

【下段】
白御飯
鶏そぼろ 錦糸玉子
きのこ入り五目御飯

ほか

本体価格 一、七二五円(下巻)

『琴』



サイズ 約17×約17×高さ約5.5cm

御献立

赤魚西京焼 厚焼玉子
落牛肉煮
枝豆腐あおき揚げ
鶏つくね焼
昆布と大豆の旨煮
鶏高野豆腐合ませ煮
海老芝煮
六万里芋 蒟蒻田舎煮 人参
きのこ入り五目御飯
野菜菜ちりめん

【上】
赤魚枯庵焼
蟹風味しんじよ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子 がんも煮
蓮根田舎煮 椎茸旨煮
蒟蒻田舎煮 人参

【中】
手毬御飯
五目御飯
白御飯
ツナサラダ 明太子 焼海苔

【下】
鶏南蛮漬 タルタルソース
ポテトサラダ 合鴨燻製 あおき
小松菜煮浸し
甘味
わらび餅(抹茶) 小豆 ほか

ほか

本体価格 一、五〇〇円(下巻)

『楽の膳』



サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

御献立

【上】
赤魚枯庵焼
蟹風味しんじよ揚げ煮
鶏つくね焼 厚焼玉子 がんも煮
蓮根田舎煮 椎茸旨煮
蒟蒻田舎煮 人参

【中】
手毬御飯
五目御飯
白御飯
ツナサラダ 明太子 焼海苔

【下】
鶏南蛮漬 タルタルソース
ポテトサラダ 合鴨燻製 あおき
小松菜煮浸し
甘味
わらび餅(抹茶) 小豆 ほか

ほか

本体価格 一、六五〇円(下巻)

『彩菜の膳』



サイズ 約15.5×約20×高さ約5.5cm

御献立

赤魚西京焼 丸十蜜煮
厚焼玉子 蒟蒻田舎煮
合鴨燻製
蛸入りさつま赤唐辛子揚げ
落木耳つき蒟蒻油揚げ煮
野菜包み寄せ 鶏つくね焼
六万里芋 蓮根田舎煮 人参
白胡麻クリーム豆腐
蟹風味蒲鉾 旨出汁
ちらし寿司
海老 錦糸玉子 椎茸旨煮
酢蓮根 赤でんぶ

ほか

本体価格 二、二〇〇円(下巻)

『桐』



サイズ 約20.4×約17.8×高さ約5.2cm

御献立

赤魚味噌枯庵焼
丸十蜜煮 角蒟蒻
山芋入りしんじよ黄金揚げ
蟹風味蒲鉾あおき揚げ
落木耳つき蒟蒻油揚げ煮
厚焼玉子 鶏つくね焼 青唐
鶏高野豆腐 茄子オランダ煮
六万里芋 蓮根旨煮 人参
五目御飯
錦糸玉子
白御飯
梅胡麻

ほか

本体価格 一、七七五円(下巻)

『扇』



サイズ 約19.2×約19.2×高さ約5.4cm

御献立

鰯西京焼 厚焼玉子
丸十蜜煮 黒花豆
合鴨燻製 小松菜煮浸し
蛸入りさつまあおき揚げ
白子入り蟹つみれ 海老芝煮
六万里芋 蓮根田舎煮 人参
鶏つくね焼
茄子 舞茸 枝豆
牛肉香味焼 玉葱 青唐
五目御飯 錦糸玉子
白御飯 梅胡麻

ほか

本体価格 二、七五〇円(下巻)

『華の膳』



サイズ 約18.8×約24.8×高さ約6cm

御献立

鰯西京焼 合鴨燻製
蟹風味つまみ蒸し揚げ
海老芝煮 厚焼玉子 黒花豆
鶏つくね焼 丸十蜜煮
蓮根あおき揚げ
落木耳つき蒟蒻油揚げ煮
野菜包み寄せ 巻湯葉 六万里芋
蓮根田舎煮 人参 蒟蒻田舎煮
細菜(錦糸玉子)
海苔 厚焼玉子
蟹風味蒲鉾 わさびマヨネーズ
五目御飯
野菜菜ちりめん 錦糸玉子
甘味 抹茶プリン 小豆 ほか

ほか

本体価格 二、九七五円(下巻)

『舞』



サイズ 約7.6×約21.6×高さ約12cm

御献立

【上段】
鰯西京焼 蛸入りさつまあおき揚げ
厚焼玉子 丸十蜜煮
海老芝煮 蒟蒻田舎煮
蒸し鶏サラダ*津軽どり使用
玉葱甘酢漬 フロッコリー
胡麻ドレッシング
鶏高野豆腐合ませ煮 六万里芋
茄子オランダ煮 椎茸旨煮 人参

【下段】
嶺岡豆腐
すわい蟹ほごし身
旨出汁ゼリー セルフイーユ
白御飯
うなぎ蒲焼 錦糸玉子
三つ葉 山椒

ほか

本体価格 三、八五〇円(下巻)

お弁当は3日前正午までにご予約ください。
お祝い・ご法事 弁当はご利用日の4日前までにお問い合わせいたします。
 ※予告無く、商品内容・パッケージ・価格を変更、販売終了する場合がございます。予めご了承ください。
 ※その他のお弁当等 詳しくはホームページをご覧ください。
 ※配送金額など詳細につきましては店舗までお問い合わせください。

ホームページはこちら →



7月のメニューです



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

2025年7月1日からの新メニューです

なだ万
こだわりの新弁当



さん しゅ ご ほん
三種御飯と

こう かりい たつ た あ ぜん
香ばし鰯竜田揚げ膳

New!

本体価格 1,300円



さん しゅ ご ほん
三種御飯と

しょう が かお ぶた にく に ぜん
生姜香る豚肉しぐれ煮膳

New!

本体価格 1,300円