

御膳

価格は手頃でも、中身は充実。
 ご飯は、大きな釜でふっくらと
 炊き上げました。
 焼きたて、揚げたて、炊きたてで、
 味・ボリューム・価格ともに
 花マルの手作り弁当です。



◆花丸和風弁当

880円(税別)

さば麹みそ漬、海老しんじょう、厚焼玉子、クロッケ、筑前煮、かまぼこ、お惣菜3品

ごはんが選べます

白ごはん大盛りは
 93円(税別)プラスです



生姜高菜ごはん
 +186円(税別)



ちりめん彩りごはん
 +223円(税別)



鶏ごぼうごはん
 +204円(税別)



◆花丸洋風弁当

880円(税別)

特製デミグラスソースハンバーグ、チキンステーキ、ヒレかつ、プレーンオムレツ



◆花丸中華弁当

880円(税別)

甘酢肉団子、春巻、若鶏の唐揚げ、春雨サラダ、シュウマイ、ごま団子、惣菜。



甘酢たれ
 +38円
 (税別)

◆唐揚げ膳

741円(税別)

ジューシーな若鶏の唐揚げとお惣菜。
 +38円(税別)で甘酢たれを追加できます。



◆ハンバーグ&海老フライ膳

880円(税別)

特製デミグラスソースのハンバーグと海老フライが一度に楽しめます。



◆チキン南蛮膳

917円(税別)

甘酸っぱいたれとたっぷりのタルタルソースが絶妙のおいしさです。



◆ご当地名物 ソースカツ膳
 〈長野県発〉

926円(税別)

国産厚切とんかつ、ソースたれ、蒸しキャベツ、玉子焼き、さつまいも甘煮、高野豆腐煮、きぬさや、花形にんじん、ブロッコリー、副菜2品



◆熟成若鶏の照焼き膳

1,000円(税別)

若鶏の照焼き、菜の花のお浸し、玉子焼き、海老しんじょう、和惣菜、漬物。



◆豚のしょうが焼き膳

1,000円(税別)

国産もち豚をマイルドなしょうが焼きにしました。



◆鶏と茄子の生姜あんかけ膳

1,000円(税別)

柔らかく仕上げた「鶏の網焼き」と揚げた薄皮の茄子に生姜風味の餡をかけました。鶏の網焼き、揚げ茄子とインゲンの生姜餡、三種きのことブロッコリーのバジルマリネ、厚焼玉子、惣菜、漬物



■一部商品はリニューアルする場合がございます。

特撰 御膳

温かいお料理と
冷たいお料理。
炊きたてのご飯。
厳選素材。
華麗な彩りはそのままに。
こだわりの「御膳」を
ご賞味くださいませ。

ごはんが選べます

白ごはん大盛りは
93円(税別)プラスです



生姜高菜ごはん
+186円(税別)



ちりめん彩りごはん
+223円(税別)



鶏ごぼうごはん
+204円(税別)



◆和風幕の内御膳
1,278円(税別)

銀シャケ塩焼き、竹の子煮、れんこん含め煮、京風大根煮、なんきんたいたん、彩にんじん、飾りブロッコリー、牛蒡のきんぴら、つくね含め煮、小松菜と糸にんじんのお浸し 餡掛け玉子、ちらしカナカマ



◆洋風幕の内御膳
1,278円(税別)

粗びきウインナージャーマンポテトにチーズ添えてハンバーグトマトソース掛け、海老すり身フリール仕立て、プレーンオムレツ、彩キャロット、ブロッコリー、青菜と根菜のバターソテー、鶏ささみ野菜巻きひとくちカツレツ



◆中華幕の内御膳
1,278円(税別)

大振りの油淋鶏と食べ応えのある揚げ野菜をたっぷり!! 惣兵衛風中華出来ました!!



◆特製ハンバーグ御膳
<デミグラスソース> 1,000円(税別)

特製デミグラスソースを使った、ボリューム満点のハンバーグ御膳。目玉焼きを添えました。



◆特製ハンバーグ御膳
<和風おろしソース> 1,000円(税別)

ジューシーな特製ハンバーグを、和風おろしソースでさっぱりとお召し上がりください。



◆牛焼肉御膳
1,186円(税別)

特製ダレに漬けこんだ牛カルビ。肉のうまみをストレートに味わっていただけます。



◆ふるさとの味鶏めし御膳
1,463円(税別)

鶏もも肉甘辛煮込、炊き合わせ(がんも・南瓜・椎茸・六角小芋・焼豆腐・花人参・きぬさや)、きんぴら牛蒡煮、小松菜の醤油煮

暑い夏をさっぱりと。限定夏の旬御膳

予約
限定

旬彩御膳



ご予約だからできる、一手間かけた折詰をご用意しました。
※前日までにご予約ください。※季節によりメニューが異なる場合があります。



夏の花丸膳
(生姜高菜ごはんorちりめん彩りごはん)
1,093円(税別)

鶏と夏野菜(赤ピーマン・黄ピーマン・緑ピーマン・茄子・ヤングコーン)の揚げ浸し、ふんわり花型豆腐、オクラごま和え、厚焼玉子、大根おろし、惣菜3品、生姜高菜ごはんorちりめん彩りごはん



夏の惣兵衛御膳
(生姜高菜ごはんorちりめん彩りごはん)
1,278円(税別)

鶏と夏野菜(赤ピーマン・黄ピーマン・緑ピーマン・茄子・ヤングコーン)の揚げ浸し、きす天ぷら、ふんわり花型豆腐、オクラごま和え、厚焼玉子、大根おろし、わらびもち黒糖、レモン、惣菜、生姜高菜ごはんorちりめん彩りごはん

生姜高菜ごはん



旬彩四枱膳 島之内
しゅんさい よんます ぜん しまの うち
1,556円(税別)
つくね串、厚焼玉子、生姜しんじょう、たござんぎ、信田巻、赤魚塩麴焼き、花ちらしれんこん、なんきん煮、高野豆腐煮、しいたけ煮、きぬさや、ブロッコリー、レモン、惣菜3品

新商品



ご当地名物 とり天タルタル膳
(大分県発)
908円(税別)
国産とり天、いかかつ、フライドポテト、ブロッコリー、具だくさんタルタルソース、レモン、惣菜2品



赤魚の塩麴焼き膳
908円(税別)
赤魚塩麴焼き、いかかつ、花ちらしれんこん、ブロッコリー、厚焼玉子、がんも煮、じゃがいも煮、きぬさや、レモン、惣菜2品



大きな鯖の煮つけ膳
1,000円(税別)
大きな鯖のにつけ、なんきん煮、高野豆腐煮、さつまいも甘煮、厚焼玉子、きぬさや、ブロッコリー、惣菜2品



粗びきハンバーグ膳
(生姜餡かけ)
1,000円(税別)
粗びきハンバーグ生姜餡掛け、いかかつ、フライドポテト、オムレツ、ブロッコリー、惣菜2品



あじの香草焼き膳
(レモン風味)
908円(税別)
あじの香草焼きレモン風味、フライドポテト、オムレツ、いかかつ、さつまいも甘煮、ブロッコリー、レモン、惣菜2品、別添タルタルソース

美味し旬の食材を
彩り豊かに揃えて
お届けいたします。



旬彩九枱膳 紅
しゅんさい きゅうます ぜん くれな
1,093円(税別)
かやくごはん、ゆずみそごはん、ねりうめごはん、若鶏のとり天、鶏だんご、木の葉豆腐、玉子焼き、さば塩焼き、海老しんじょう、わらびもち、筑前煮、惣菜



旬彩九枱膳 煌
しゅんさい きゅうます ぜん きらめき
1,463円(税別)
かやくごはん、明太子ごはん、枝豆ごはん、チキンステーキ、豆腐ハンバーグ、がんも煮、しいたけ煮、なんきん煮、合鴨スライスパストラミ、さわら西京焼き、玉子焼き、わらびもち、惣菜



旬彩四枱膳 碧
しゅんさい よんます ぜん あおい
1,556円(税別)
豚の角煮、ぶりの照り煮、玉子焼き、小松菜のおひたし、オクラごま和え、鶏肉と蓮根の梅仕立て、なんきん煮、高野豆腐煮、しいたけ煮、花形にんじん、きぬさや、花ちらしれんこん、よもぎ大福、かやくごはん



旬彩九枱膳 篋
しゅんさい きゅうます ぜん たかむら
1,834円(税別)
ローストビーフ、和風オニオンソース、豚の角煮、玉子焼き、蓮根と鶏肉の梅仕立て、花型豆腐、ぶりの照り煮、花ちらしれんこん、がんも煮、なんきん煮、しいたけ煮、花形人参、きぬさや、3種のかやくごはん、わらびもち