

# DELICIOUS TAKE

高級お弁当カタログ

おいしーって面白い



 DELICIOUS TAKE

運営会社 株式会社デリシャステイク

メールでのご注文

[info@delicioustake.com](mailto:info@delicioustake.com)

メール注文の場合は、注文確定メールの返信をもって、確定とさせていただきます。方が一都合により受付が難しい場合は、ご連絡させていただきます。

お電話でのご注文

関西 080-8329-1129 関東 080-8105-2158

東海 070-2227-8873 9:00~17:00(平日、土曜日)  
定休日は土、日、祝となります。

関西エリア

DELICIOUS TAKE大阪  
TEL.06-6809-7101 〒535-0003 大阪府大阪市旭区中宮1-7-16 DTKプレイスビル

関東エリア

DELICIOUS TAKE東京  
TEL.03-6456-1880 〒131-0044 東京都墨田区文花3-19-6

東海エリア

DELICIOUS TAKE名古屋  
TEL.052-982-7255 〒452-0811 愛知県名古屋市区西砂原町269

## おいしすぎて、笑っちゃう そんな体験をお届けしたい

外食産業の市場規模が縮小している一方で、近年、その規模を拡大しているのが「飲食店などで調理された食品を持ち帰って食べる」中食産業です。中食には「外食より安い」「手間がかからない」「安全」などの利点があるため、社員の歓送迎会や取引先の接待の際に、ケータリング料理や豪華なお弁当を振る舞う企業が増えてきているのです。

デリシャステイクは中食を取り扱うメーカーとして、2012年にお弁当事業を立ち上げて以降、100万食以上の高級弁当を製造してまいりました。お客さまの信頼を獲得するために努力してきた結果、知名度を高め、多くの賞を得ることができました。しかし、わたしたちが目指しているのは、あくまでお客さまの笑顔です。デリシャステイクは、日本一<sup>おいし</sup>面白いお弁当メーカーとして中食業界を牽引していきます。

おいし  
面白いは、最強だ



デリシャステイクとは	デリシャステイク 6つのお約束	03
	世界の料理をお届け	05
	我々は製造メーカーです	06
	なぜ3冠受賞できたのか	07
	配送エリア・お支払いについて	09
	ご注文方法	13
	デリシャステイクの試食会	14
	ゴク弁 極上お弁当シリーズ	15
焼肉・ステーキ	松阪御苑	19
	オックスタン	21
	レッドボーン	23
	ヴァンデスカーノ	25
	肉ずしと酒肴 じゅげむ	27
	プレミアムポーク ベジータ	29
和食	京料理 清水や	33
	ジャパニーズ トゲ	35
	鴨割烹 車家	37
	天ぷら 神膳 本陣	39
	板前割烹 鱗	41
	熟成魚 魚山仁	43
	旬菜割烹 本店	45
うなぎ	鰻専門店 うな膳	49
	鰻専門店 鰻の寝床	51
洋食・その他	トラットリア 萬次郎	55
	ガストロノミー グランクリュ	57
	マードレマーレ	59
	串揚げ 轟 〜とどろき〜	61
	四川 麗凜楼	63
	ラクレット バイ マードレマーレ	65
	特選ハンバーグ みやび亭	67
	黒豚とんかつ 菊花	69
	松阪御苑別邸 松阪カレー	71

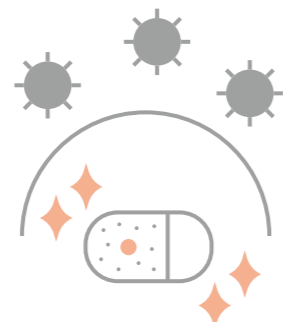
## デリシャステイク 6つのお約束

### 1 法人様向けに 特化したお弁当



デリシャステイクは法人様に特化した会議用弁当のリーディングメーカーです。商品のクオリティーをはじめ、容器、梱包方法なども全てお客様のご要望にお応えいたします。弊社全ブランド商品は、「食品仕出し製造許可」取得の専用セントラルキッチンにて万全の衛生体制で製造を行っております。

### 2 食品衛生、 安全への取り組み



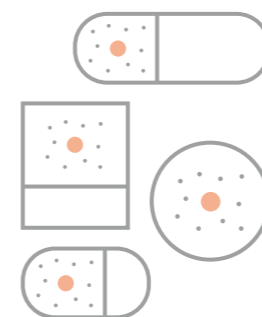
全ての商品を弁当専用設備にて製造しております。また、全商品に菌の繁殖率を80%以上カットする最先端抗菌シート「ワサガード」と保冷剤を導入し、お弁当ならではの衛生面のご不安を軽減いたします。

### 3 急なご注文でも 可能な限りご対応



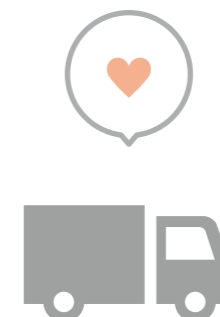
急遽、急ぎでお弁当が必要になった等お困りの方もまずはお相談ください。予約期限(前日の午後12時まで)を過ぎたご注文でも、可能な限りご対応させていただきます。  
※配達車両状況によりますが、お客様のご要望に応じ代替え案を含めご提案させていただきます。

### 4 特注弁当の 手配もおまかせ



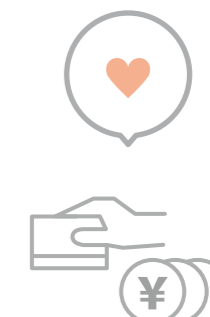
大きな会議や学会など50個以上のご注文時は特注弁当をご提案させていただきます。お客様のご要望に配慮した商品を試作し、写真にてご確認いただくことも可能です。

### 5 配達時の ご不安を解消



弊社では配達員の接客姿勢や接客態度の教育を徹底しております。また、クレーム時には再研修を実施し再発防止に努めております。搬入同行(事前予約)や梱包種類にもご対応しており、割箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋を標準装備しております。

### 6 ご希望のお支払 形態に完全対応



配達時カード決済(国内全ブランド対応)、請求書払い(法人様のみ)、常備車両にカード控えプリンター装備(一部未対応時はメールで送付いたします)で、多様なお支払形態に対応しております。

## 世界の料理をお届け

デリシャステイクなら選び放題。

和食も洋食も中華も、どんなシーンでもご利用いただけます。



デリシャステイクでは、どんなシーンでも、どんな方にも「美味しい」「選んでよかった」と思ってもらえるように、様々な国の様々な料理でブランドを展開しています。

「似たようなお弁当ばかりでそろそろ飽きてきた...」「今日の会議は肉好きの方が多い...」

お弁当のお悩みは、すべてデリシャステイクが解決いたします。

## 販売代理店ですか？

いいえ、

我々は製造メーカーです。

お客様からよく「御社ではどこのお弁当屋さんの商品が人気ですか?」「あの店の取り扱いがありますか?」と尋ねられます。お弁当のブランドが多いためよく誤解されてしまいますが、弊社はお弁当販売代理店ではなく、100%自社製造のお弁当メーカーです。直接お客様のもとに駆けつけ悩みをお伺いし、悩みを解決する商品をご提案いたします。そして、ご注文いただいた仕様で製造し配達いたします。

—— 注文から到着までの流れ ——



## 製造メーカーだからできること

我々は製造メーカーであるからこそ、お客さま第一で対応することが可能です。

たとえば、容器や梱包、特注弁当の手配、急なご注文やご希望のお支払形態へのご対応など、可能な限りお客さまのご要望にお応えいたします。

また、注文や配達時に起こるトラブルへの対応に、タイムラグが発生することはありません。

# なぜデリシャステイクは 3冠受賞できたのか

## 表彰商品への取り組み

弊社は既存商品のブランディングアプローチに力を入れ、各表彰を受賞しております。  
2019年度、弊社商品では「松阪御苑」にて3冠を達成いたしました。

## 三冠達成



惣菜・べんとう  
グランプリ2019



iTQi  
(International Taste Institute)  
2019



PAVONE AWARD  
-Premium Quality-  
2019



まつざかぎょえん  
松阪牛卸 **松阪御苑**

松阪牛焼肉とすき焼き弁当(トリュフ塩)



## 惣菜・べんとうグランプリ 2019 金賞受賞

受賞名 株式会社デリシャステイク(松阪御苑)

全国各地の選りすぐりの惣菜・弁当の中から金賞・優秀賞ほか各賞を決定する箱詰め調理の最高賞。受賞作品は約8万人が来場する中食・外食業界の業務用専門展「ファベックス」の中で表彰されます。毎年、2万点以上の商品が出品されます。

## 受賞のワケ

### "お弁当"としてのクオリティ

お弁当は限られた大きさの箱の中でどう表現するかが重要です。松阪御苑は、ただ松阪牛をふんだんに使うだけではなく、蓋を開ける前的高级感、開けたときのインパクトを追求しました。



## iTQi(International Taste Institute)2019 一つ星受賞

受賞名 Delicious Take Co., Ltd.Matsuzaka Gyoen Matsuzaka Beef Roast Beef

iTQiは食商品等を品評する世界的機関で、ベルギーにて年1回多数の出品商品の味を品評しています。一つ星以上の獲得は例年5%未満と言われる価値のある表彰で、弊社では3年かかり一つ星を獲得することができました。日本からはアサヒビール等の国内を代表する商品が出品されています。

## 受賞のワケ

### 味の徹底追及

デリシャステイクの商品は、お客様のニーズに合わせて日々アップデートしています。純粋な味が評価されるiTQiで受賞できたのも、固定概念に囚われず、誰が食べても美味しいと感じられるお弁当を追求したからです。



## PAVONE AWARD 2019 金賞受賞 -Premium Quality-

受賞名 株式会社デリシャステイク(松阪御苑)

ラグジュアリー紙「PAVONE」と日本を牽引する食物研究科による、商品の品質審査を行い表彰する機関で、徹底した審査を行い品評されます。審査は日本で行われ、該当商品がない年もあるほど厳正な審査となっています。

## 受賞のワケ

### 万全の品質管理

食品を扱ううえで避けては通れないのが品質管理です。1つ1つのお弁当に対して、時間と労力を惜しみなく使います。おもてなしにふさわしい品質を保障いたします。

## 配送エリア・お支払いについて

お弁当は全て、お届け日の当日にお作りしておりますので、  
 配達時間は9:00～19:00まで、配送可能エリアはP10～12の通りとなっております。予めご了承ください。  
 配送は最低配送料金を設定しておりますので配送表をご確認ください。

### ご注文の確定について

ご注文いただきました商品は製造・配送の確認後、ご注文確定となります。

### 支払い方法について

請求書払い（納品時・法人様のみ）※初回注文時不可  
 支払期日は未締め翌末日支払いとなります。

#### 配達時カード決済

商品お渡し時に配達員が決済いたしますので、クレジットカードをご用意ください。  
 【決済可能カード】VISA / MASTER / American Express / Diners / JCB



#### 銀行振込

配達日の前日までにお振込みください。

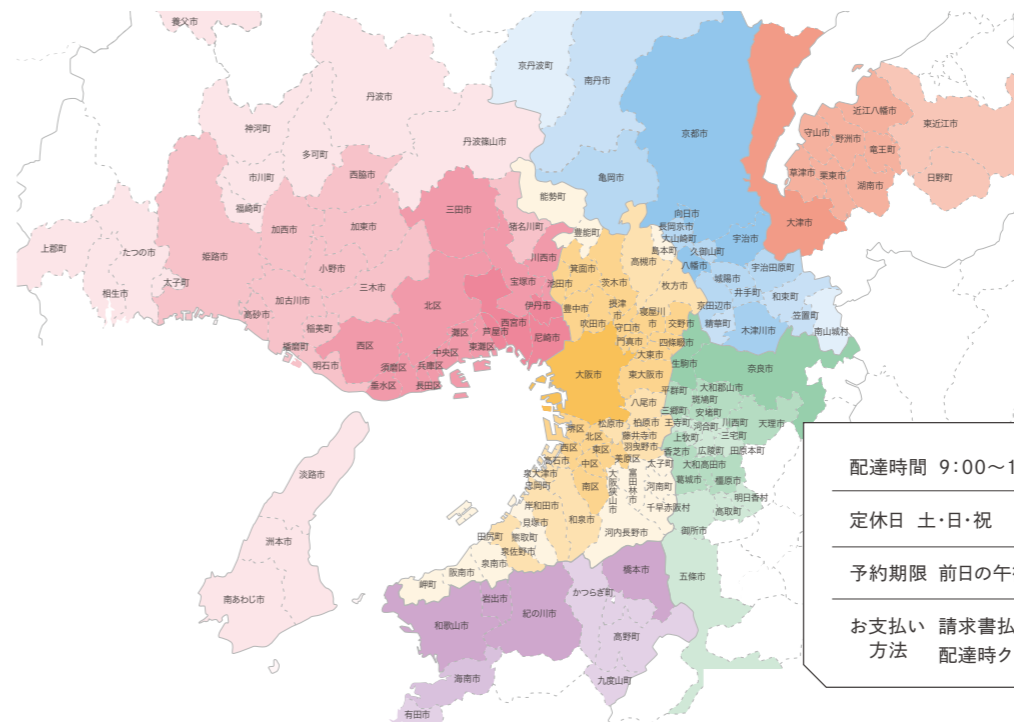
### 返品について

お客様都合による返品・交換は承っておりません。  
 品質管理には十分留意しておりますが、万が一ご注文の商品と違う商品が届いた場合や、商品の破損・傷みなど品質に問題があった場合は、誠に恐れ入りますがデリシャステイクまでご連絡お願いいたします。  
 ※商品がお手元に届きましたら、商品内容をすぐにご確認ください。

### キャンセルについて

キャンセルは配達日の前日昼12時まででしたら、キャンセル料無料で承ります。  
 前日昼12時以降のキャンセルは、商品代金全額をご請求いたします。

## 配送エリア 関西



### 大阪

- 5,000円から配達可能  
 大阪市全域
- 10,000円から配達可能  
 堺市の北区・堺区・中区・西区・東区・南区・美原区 / 豊中市 / 池田市 / 箕面市 / 吹田市 / 茨木市 / 摂津市 / 守口市 / 寝屋川市 / 大東市 / 門真市 / 四條畷市 / 交野市 / 東大阪市
- 15,000円から配達可能  
 高槻市 / 枚方市 / 八尾市 / 柏原市 / 泉大津市 / 和泉市 / 高石市 / 岸和田市 / 泉佐野市 / 松原市 / 羽曳野市 / 藤井寺市
- 20,000円から配達可能  
 豊能町 / 能勢町 / 島本町 / 忠岡町 / 貝塚市 / 富田林市 / 泉南市 / 阪南市 / 熊取町 / 田尻町 / 岬町 / 河内長野市 / 大阪狭山市 / 太子町 / 河南町 / 千早赤阪村

### 兵庫

- 10,000円から配達可能  
 尼崎市 / 西宮市 / 芦屋市 / 伊丹市
- 15,000円から配達可能  
 神戸市の東灘区・灘区・兵庫区・長田区・須磨区・垂水区・北区・中央区・西区 / 宝塚市 / 川西市 / 三田市
- 20,000円から配達可能  
 猪名川町 / 姫路市 / 明石市 / 加古川市 / 西脇市 / 三木市 / 高砂市 / 小野市 / 加西市 / 加東市 / 稲美町 / 播磨町
- 30,000円から配達可能  
 丹波篠山市 / 丹波市 / 相生市 / たつの市 / 多可町 / 市川町 / 福崎町 / 神河町 / 太子町 / 上郡町 / 養父市 / 洲本市 / 南あわじ市 / 淡路市

### 京都

- 15,000円から配達可能  
 京都市全域 / 宇治市 / 向日市 / 八幡市
- 20,000円から配達可能  
 亀岡市 / 城陽市 / 長岡京市 / 京田辺市 / 木津川市 / 大山崎町 / 久御山町 / 井手町 / 宇治田原町
- 30,000円から配達可能  
 南丹市 / 笠置町 / 精華町 / 和束町
- 40,000円から配達可能  
 南山城村 / 京丹波町

### 奈良

- 15,000円から配達可能  
 奈良市 / 生駒市
- 20,000円から配達可能  
 大和高田市 / 大和郡山市 / 天理市 / 橿原市 / 香芝市 / 葛城市 / 平群町 / 三郷町 / 斑鳩町 / 安堵町
- 30,000円から配達可能  
 御所市 / 川西町 / 三宅町 / 田原本町 / 高取町 / 明日香村 / 上牧町 / 王寺町 / 広陵町 / 河合町 / 五條市

### 滋賀

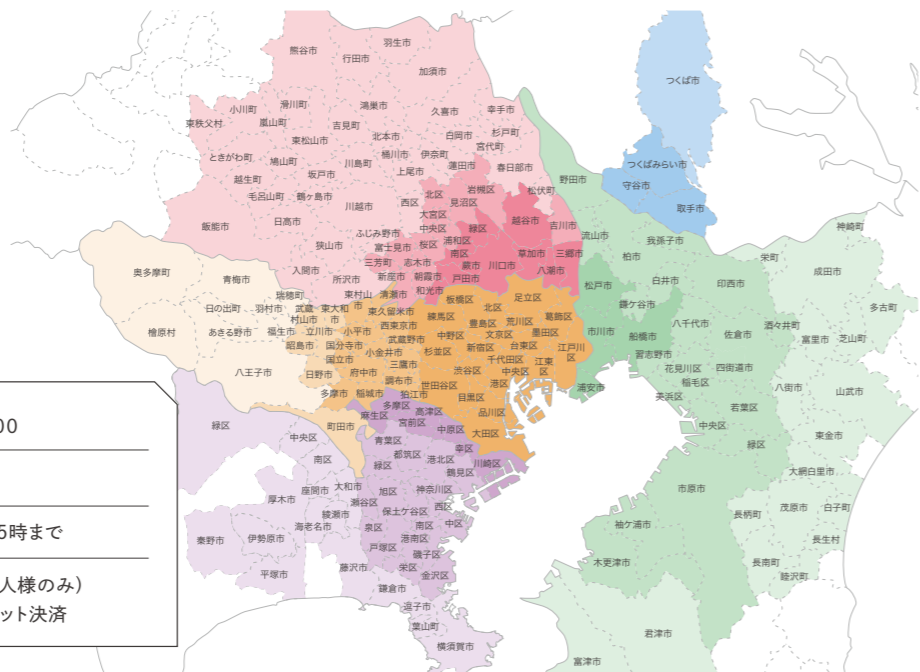
- 20,000円から配達可能  
 大津市
- 30,000円から配達可能  
 草津市 / 守山市 / 栗東市 / 野洲市 / 湖南市 / 近江八幡市 / 竜王町
- 40,000円から配達可能  
 東近江市 / 日野町

### 和歌山

- 20,000円から配達可能  
 和歌山市 / 橋本市 / 紀の川市 / 岩出市
- 30,000円から配達可能  
 海南市
- 40,000円から配達可能  
 かつらぎ町 / 九度山町 / 高野町 / 有田市

※上記、配達エリア以外のお届けはご相談ください。

# 配送エリア 関東



配達時間 9:00~19:00

定休日 土・日・祝

予約期限 前日の午後15時まで

お支払い 請求書払(法人様のみ)  
方法 配達時クレジット決済

## 東京都

- 10,000円から配達可能  
千代田区 / 中央区 / 港区 / 新宿区 / 文京区 / 渋谷区 / 豊島区 / 北区 / 板橋区 / 台東区 / 墨田区 / 江東区 / 荒川区 / 足立区 / 葛飾区 / 江戸川区 / 品川区 / 目黒区 / 大田区 / 世田谷区 / 中野区 / 杉並区 / 練馬区
- 25,000円から配達可能  
武蔵野市 / 三鷹市 / 府中市 / 調布市 / 小金井市 / 小平市 / 東村山市 / 国分寺市 / 国立市 / 狛江市 / 清瀬市 / 東久留米市 / 西東京市 / 多摩市 / 稲城市
- 30,000円から配達可能  
立川市 / 昭島市 / 東大和市 / 武蔵村山市 / 町田市 / 日野市
- 40,000円から配達可能  
福生市 / 羽村市 / 瑞穂町 / 八王子市 / 青梅市 / あきる野市 / 日の出町 / 檜原村 / 奥多摩町

## 神奈川県

- 15,000円から配達可能  
川崎市の川崎区・幸区・中原区・高津区・多摩区・宮前区・麻生区
- 20,000円から配達可能  
横浜市の鶴見区・神奈川区・西区・中区・南区・保土ヶ谷区・磯子区・金沢区・港北区・戸塚区・港南区・旭区・緑区・瀬谷区・栄区・泉区・青葉区・都筑区
- 40,000円から配達可能  
横須賀市 / 鎌倉市 / 逗子市 / 葉山町 / 相模原市の緑区・中央区・南区 / 厚木市 / 大和市 / 海老名市 / 座間市 / 綾瀬市 / 平塚市 / 藤沢市 / 秦野市 / 伊勢原市

## 茨城県

- 25,000円から配達可能  
取手市 / 守谷市 / つくばみらい市
- 40,000円から配達可能  
つくば市

## 埼玉県

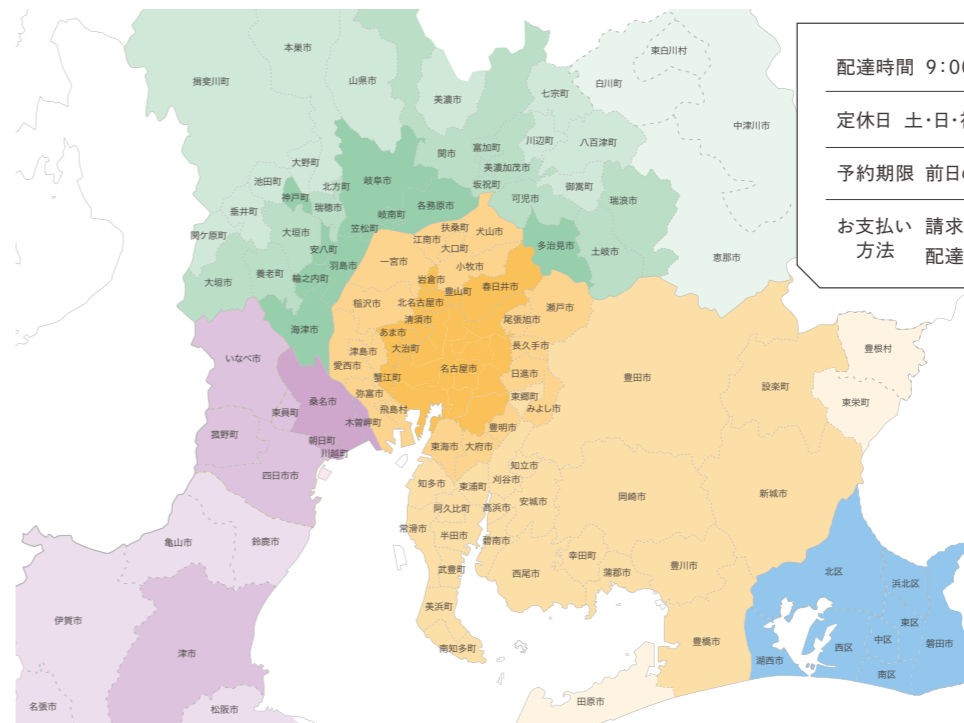
- 15,000円から配達可能  
さいたま市の南区・緑区 / 川口市 / 蕨市 / 戸田市 / 和光市 / 草加市 / 越谷市 / 八潮市 / 三郷市
- 25,000円から配達可能  
さいたま市の北区・大宮区・見沼区・中央区・桜区・浦和区・岩槻区 / 朝霞市 / 志木市 / 新座市 / 富士見市 / 三芳町 / 吉川市
- 40,000円から配達可能  
さいたま市西区 / 鴻巣市 / 上尾市 / 桶川市 / 北本市 / 伊奈町 / 川越市 / 所沢市 / 飯能市 / 東松山市 / 狭山市 / 入間市 / 坂戸市 / 鶴ヶ島市 / 日高市 / ふじみ野市 / 毛呂山町 / 越生町 / 滑川町 / 嵐山町 / 小川町 / 川島町 / 吉見町 / 鳩山町 / ときがわ町 / 行田市 / 加須市 / 春日部市 / 羽生市 / 久喜市 / 蓮田市 / 幸手市 / 白岡市 / 宮代町 / 杉戸町 / 松伏町 / 熊谷市 / 東秩父村

## 千葉県

- 15,000円から配達可能  
市川市 / 船橋市 / 松戸市 / 浦安市
- 25,000円から配達可能  
千葉市の中央区・花見川区・福毛区・若葉区・緑区・美浜区 / 佐倉市 / 習志野市 / 市原市 / 八千代市 / 四街道市 / 野田市 / 柏市 / 流山市 / 我孫子市 / 鎌ヶ谷市 / 印西市 / 白井市 / 酒々井町 / 木更津市 / 袖ヶ浦市
- 40,000円から配達可能  
東金市 / 八街市 / 大網白里市 / 成田市 / 栄町 / 富里市 / 神崎町 / 多古町 / 茂原市 / 君津市 / 富津市 / 山武市 / 芝山町 / 睦沢町 / 長生村 / 白子町 / 長柄町 / 長南町

※上記、配達エリア以外のお届けはご相談ください。

# 配送エリア 東海



配達時間 9:00~19:00

定休日 土・日・祝

予約期限 前日の午後15時まで

お支払い 請求書払(法人様のみ)  
方法 配達時クレジット決済

## 愛知

- 10,000円から配達可能  
名古屋市の千種区・東区・北区・西区・中村区・中区・昭和区・瑞穂区・熱田区・中川区・港区・南区・守山区・緑区・名東区・天白区 / 春日井市 / 岩倉市 / 清須市 / 北名古屋 / 豊山町 / あま市 / 大治町 / 蟹江町
- 15,000円から配達可能  
一宮市 / 瀬戸市 / 犬山市 / 江南市 / 小牧市 / 稲沢市 / 尾張旭市 / 豊明市 / 日進市 / 長久手市 / 大口町 / 扶桑町 / 津島市 / 愛西市 / 弥富市 / 飛鳥村 / 東海市 / 大府市 / みよし市
- 20,000円から配達可能  
東郷町 / 半田市 / 常滑市 / 知多市 / 阿久比町 / 東浦町 / 南知多町 / 美浜町 / 武豊町 / 岡崎市 / 碧南市 / 刈谷市 / 豊田市 / 安城市 / 西尾市 / 知立市 / 高浜市 / 幸田町 / 豊橋市 / 豊川市 / 蒲郡市 / 新城市 / 設楽町
- 30,000円から配達可能  
田原市 / 東栄町 / 豊根村

## 静岡

- 40,000円から配達可能  
浜松市の中区・東区・西区・南区・北区・浜北区 / 湖西市 / 磐田市

## 岐阜

- 15,000円から配達可能  
岐阜市 / 羽島市 / 各務原市 / 岐南町 / 笠松町 / 海津市 / 神戸町 / 輪之内町 / 安八町 / 多治見市
- 20,000円から配達可能  
瑞穂市 / 北方町 / 大垣市 / 養老町 / 関市 / 美濃加茂市 / 可児市 / 坂祝町 / 富加町 / 瑞浪市 / 土岐市
- 30,000円から配達可能  
山県市 / 本巣市 / 垂井町 / 関ヶ原町 / 揖斐川町 / 大野町 / 池田町 / 美濃市 / 川辺町 / 七宗町 / 八百津町 / 御嵩町
- 40,000円から配達可能  
白川町 / 東白川村 / 中津川市 / 恵那市

## 三重

- 20,000円から配達可能  
桑名市 / 木曽岬町 / 朝日町 / 川越町
- 30,000円から配達可能  
四日市市 / いなべ市 / 東員町 / 菟野町 / 津市
- 40,000円から配達可能  
鈴鹿市 / 亀山市 / 名張市 / 伊賀市 / 松阪市

※上記、配達エリア以外のお届けはご相談ください。

## ご注文方法

ご注文はデリシャステイク専用Webサイト、メール、電話でお受け付けいたします。

Webサイトからのご注文がスムーズでおすすめです。

いずれも、ご注文は配送日前日の午後15時までお受け付けいたします。



Webサイトからの  
ご注文

## store.delicioustake.com デリシャステイク

Webサイトからご注文の場合は注文確定メールの返信をもって、確定とさせていただきます。万が一都合により受付が難しい場合は、ご連絡させていただきます。

メールでのご注文 ▶ info@delicioustake.com

メール注文の場合は、注文確定メールの返信をもって、確定とさせていただきます。万が一都合により受付が難しい場合は、ご連絡させていただきます。

お電話でのご注文 ▶

関西	関東	東海
080-8329-1129	080-8105-2158	070-2227-8873
06-6809-7101	03-6456-1880	052-982-7255

9:00～17:00 (平日) 定休日は土曜日、日曜日、GW、年末年始、お盆となります。

### ご利用方法の注意事項

- 配達エリア・配達時間 ..... エリア、時間に関しては本カタログP10～12をご確認ください。
- 配達送料 ..... 送料は無料です。
- お弁当の保管について ..... 料理によっては傷みやすい食材がございますので、お弁当のお届け後は、涼しい場所に保管し、なるべく早めにお召し上がりください。車内で長時間保管されることがないようにお願いいたします。
- 変更・キャンセル ..... 変更やキャンセルがあった際は早急にご連絡ください。配送日前日の午後12時以降のキャンセルはお受け付けできかねますのでご注意ください。
- 個人情報について ..... お客様からお預かりした個人情報や注文内容については、警察機関・公共機関・裁判所等からの提出要請があった場合を除き第三者に譲渡、または利用することは一切ございません。
- 注意事項 ..... 天候や交通事情により、ご指定の配達時間に遅れる場合がございますので、予めご了承ください。一部店舗におきまして注文過多により、ご希望に添えない場合がございます。写真は盛り付け例です。仕入状況により変更される場合がございます。

## デリシャステイクの試食会

デリシャステイクでは、実際のお弁当を皆様自身で味わっていただけるよう、無料試食会を開催しています。ご注文の不安を解消するためにも、是非一度実際のお弁当を味わってみてください。ご希望のお客様は、Webサイトかメール、お電話にてお問い合わせください。

- ※現在、試食会は製菓会社様に限らせていただいております。詳細はP10～12をご確認ください。
- ※ 従業員数やエリアなどの関係でご希望にお応えできない場合がございます。
- ※ 日にちや人数によっては開催できない場合がございますので、あらかじめご了承くださいませ。
- ※ 実施日より1週間前までにご連絡をお願いいたします。
- ※ 特にご希望のない場合はお弁当の種類はこちらで選ばせていただきます。

### POINT 1/ 無料

お弁当代不要

お弁当代等の費用はいただきません。季節のメニューやおすすめのお弁当を厳選し、ご相談のうえお持ちします。

### POINT 2/ 試食

味を確認

お客様にお出しするお弁当の味を事前に確認できます。ボリュームや香りなど実物でしかわからない情報です。

### POINT 3/ 安心

万全のサポート体制

デリシャステイクスタッフが試食会も実際のご注文もしっかりサポート。急なお弁当手配もご相談ください。

### 試食会の流れ

#### お申し込み

Webサイトかメール、お電話にてお申し込みください。担当者より改めて確認のご連絡をさせていただきます。

#### 納品

当日ご指定の時間にお届けします。お申し込み後のお電話の際に、ご希望の日程や人数をお伺いし、お弁当をお持ちします。

#### 実食

実際にお召し上がりいただき、ボリューム感や味、香りをお確かめください。

試食会及びコンペのお弁当個数は、1回につき6個までとさせていただきますのでご了承ください。参加人数が多い場合は臨機応変にご対応いたしますので、ご相談ください。

## 2種類以上のお弁当が一度にお試しいただけるお弁当コンペ

登録店舗数の多いデリシャステイクでは、一度の試食会で2種類以上のお弁当をお試しいただける「お弁当のコンペティション」を開催しております。イタリアンと和食、両方試してみたいなどのご要望にもお応えしておりますので、この機会に是非一度お試しください。





数量  
限定

G O K U B E N

# ゴク弁

極上お弁当シリーズ

月替りで珠玉の限定商品を販売  
公式サイト限定販売の極上なお弁当です。

売れ筋ランキング上位独占!もの凄い反響をいただいております。

## 冗談抜きで赤字覚悟!

ここでしか出会えない驚愕商品の数々を、  
「極上お弁当シリーズ」と題し、月替わりでリリースいたします。  
弊社のコンセプト「おいしいって面白い」をカタチに、  
期間限定、個数限定の今しか食べられない究極の限定商品です。

キャンペーン商品(お弁当内容)の詳細は販売開始までに、  
メール・公式サイトにてご案内させていただきます。(会員登録済みの方限定)

詳しくはこちら



関東エリア



東海エリア



関西エリア





# YAKINIKU STEAK

焼肉・ステーキ



松阪御苑→P19



オックスタン→P21



レッドボーン→P23



ヴァンDESCANO→P25



肉ずしと酒肴 じゅげむ→P27



プレミアムポーク ベジョータ→P29

まつさかぎょえん  
松阪牛卸 **松阪御苑**

「PAVONE AWARD -Premium Quality-」、「惣菜・べんとうグランプリ2019」、「ITQi (International Taste Institute) 2019」



日本三大和牛の一つ「松阪牛」を厳選仕入れしております。卸会社だからできる上質な松阪牛をご堪能ください。全てのお弁当に松阪牛個体識別番号を表記しご安心いただけるお弁当を心を込めてお作りいたします。



1 松阪牛焼肉とすき焼き弁当 (タレ)

日本3大和牛の一つ、松阪牛のみを厳選して使用しております。丹念に焼き上げた松阪牛焼肉と、特製割下で仕上げたすき焼きのお弁当です。こちらの焼肉はタレでお召し上がりいただけます。

内容 松阪牛、焼肉タレ、特製キムチ2種、お野菜、うずら卵、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



2 松阪牛にぎりと松阪牛ミンチカツ弁当



松阪牛のみを厳選して使用しております。丹念に焼き上げた松阪牛焼肉の肉寿司と、松阪牛を贅沢に使用したミンチカツのお弁当です。

内容 松阪牛にぎり、松阪牛ミンチカツ、サラダ、副菜、漬物、刻みワサビ、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)

4 謹製 松阪牛弁当



松阪牛のみを厳選して使用しております。丹念に焼き上げた松阪牛を特製タレとトリュフ塩の2種類のお味でお召し上がりいただけます。松阪牛の美味しさを堪能できる大人気のお弁当です。

内容 松阪牛、特製タレ、トリュフ塩、特製キムチ2種、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,500円(税込)

6 特選 松阪牛の焼肉重



厳選した松阪牛を特製タレで仕上げた焼肉重でお召し上がりいただけます。ご飯の上にお肉がのっているお重弁当です。

内容 松阪牛、特製タレ、特製キムチ2種、ご飯、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

1,940円(税込)

3 松阪牛焼肉とすき焼き弁当 (トリュフ塩)



松阪牛のみを厳選して使用しております。丹念に焼き上げた松阪牛焼肉と、特製割下で仕上げたすき焼きのお弁当です。こちらの焼肉はトリュフ塩でお召し上がりいただけます。

内容 松阪牛、トリュフ塩、特製キムチ2種、お野菜、うずら卵、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)

5 謹製 松阪牛弁当 (お肉増量)



松阪牛のみを厳選して使用しております。お肉1.5倍増量。丹念に焼き上げた松阪牛を特製タレとトリュフ塩の2種類のお味でお召し上がりいただけます。ふんだんに松阪牛の美味しさを堪能できるこだわりのお弁当です。

内容 松阪牛増量、特製タレ、トリュフ塩、特製キムチ2種、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

3,000円(税込)

7 特選 松阪牛のすき焼き重



厳選した松阪牛を特製割下で仕上げたすき焼きでお召し上がりいただけます。ご飯の上にお肉がのっているお重弁当です。

内容 特撰すき焼き、うずら卵、お野菜、特製キムチ2種、ご飯、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

1,940円(税込)

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



YAKINIKU/STEAK

オックスタン サーティーセブン

OX  
tongue

37



「惣菜・弁当とうグランプリ2020」受賞

厳選牛タンのみを使用した、炭焼き職人による「牛タン仙台燻り焼き」は厚切りがおすすです。これまでの牛たんの概念を覆す「味」「柔らかさ」を是非ご賞味ください。



1 仙台ロゼ牛タンの厚切り弁当

仙台名物の厚切り牛タン弁当です。職人が焼き上げる柔らかい仙台燻り焼きをご堪能ください。出汁とろろはご飯とご一緒にどうぞ！

内容 厚切り牛タン、出汁とろろ、漬物2種、玉子焼き、副菜、刻みワサビ、タレ、レモン、ご飯、黒胡麻、お茶  
サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm) **2,160円(税込)**



2 仙台ロゼ牛タン二種盛り弁当

仙台名物の厚切り牛タンと薄切り牛タンを一度で愉しめるお弁当です。出汁とろろはご飯とご一緒にどうぞ！

内容 厚切り牛タン、薄切り牛タン、出汁とろろ、漬物2種、玉子焼き、副菜、刻みワサビ、タレ、レモン、ご飯、黒胡麻、お茶  
サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm) **2,160円(税込)**



3 仙台うす切り牛タン重



薄切りの牛タンを特製タレに漬け込み丹精込めて焼き上げました。あっさりしていて柔らかいので女性のお客様に人気です。

内容 薄切り牛タン、漬物、ご飯、白ネギ、タレ、お茶  
サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm) **1,940円(税込)**

4 仙台うす切り牛タンと和牛焼肉重



薄切りの牛タンと和牛焼肉を丹精込めて焼き上げました。2種のお肉をじっくりと味わっていただけます。

内容 薄切り牛タン、黒毛和牛焼肉、漬物、ご飯、白ネギ、タレ、お茶  
サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm) **1,940円(税込)**

5 和牛焼肉と仙台ロゼ牛タンの厚切り弁当



仙台名物の厚切り牛タンと黒毛和牛焼肉を一度で愉しめるお弁当です。出汁とろろはご飯とご一緒にどうぞ！

内容 厚切り牛タン、黒毛和牛焼肉、出汁とろろ、漬物2種、玉子焼き、副菜、刻みワサビ、タレ、レモン、ご飯、黒胡麻、お茶  
サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm) **2,300円(税込)**

6 仙台ロゼ牛タン食べ尽くし山賊弁当



仙台名物の厚切り牛タン、薄切り牛タン、黒毛和牛焼肉を一度で愉しめる贅沢なお弁当です。出汁とろろはご飯とご一緒にどうぞ！

内容 厚切り牛タン、薄切り牛タン、黒毛和牛焼肉、出汁とろろ、漬物2種、玉子焼き、副菜、刻みワサビ、タレ、レモン、ご飯、黒胡麻、お茶  
サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm) **2,500円(税込)**

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00  
【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



レッドボーン



# RED BORN

本当に美味しいビーフをご提供したい!その一心で一枚一枚丁寧に焼き上げています。  
当店のステーキはダイナミックな「厚切り」でお召上がりいただきます。



## 1 黒毛和牛にぎりと牛タン軍艦・ハンバーグ弁当

黒毛和牛にぎりとハンバーグのお弁当です。6時間かけて火を通す最新超低温調理ビーフをどうぞ。

内容 和牛にぎり、牛タン軍艦巻き、ポテトマッシュ、ハンバーグ、惣菜、漬物、前菜、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



## 3 アメリカンポークリブのロースト、BBQソース



やさしい甘みの脂身が美味しいポークリブのお弁当です。

内容 ポークリブ、ポテトマッシュ、ミートキューブ、惣菜、漬物、BBQソース、お野菜、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

1,940円(税込)

## 5 ブラックアンガス牛(180g)のビックスステーキ弁当



名物のビックスステーキが180g入ったボリュームたっぷりのお弁当です。

内容 ステーキ180g、ポテトマッシュ、ミートキューブ、惣菜、漬物、BBQソース、お野菜、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,500円(税込)

## 2 黒毛和牛にぎりと牛タン軍艦・ミックスフライ弁当

黒毛和牛にぎりと牛タン軍艦巻き、グリルのお弁当です。6時間かけて火を通す最新超低温調理ビーフをどうぞ。

内容 和牛にぎり、牛タン軍艦巻き、海老フライ、コロッケ、惣菜、漬物、前菜、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



## 4 ブラックアンガス牛(100g)のビックスステーキ弁当



名物のビックスステーキが入った一番人気のお弁当です!

内容 ステーキ100g、ポテトマッシュ、ミートキューブ、惣菜、漬物、BBQソース、お野菜、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)

## 6 ブラックアンガス牛(100g)のアメリカンステーキ(100g)とポークリブBBQ弁当



名物のビックスステーキ(100g)とポークリブが入った贅沢なお弁当です。

内容 ステーキ100g、ポークリブ、ポテトマッシュ、ミートキューブ、惣菜、漬物、BBQソース、お野菜、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,700円(税込)

### ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

### ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



YAKINIKU/STEAK

ハラミ屋 ヴァンデスカーノ



契約農場から厳選したハラミを仕入れお弁当に!  
臭みが少ない厳選ハラミをご堪能ください。  
ゆっくりと時間をかけ低温調理することで、ハラミ  
がもつ脂の美味しさ、しっとりとした質感を最大限  
にお楽しみいただけます。



1 極上 牛ハラミステーキとビフカツの贅沢弁当

丁寧に低温熟成をかけた牛ハラミを塊で焼くことで旨味を最大限に凝縮したステーキに仕上げました。ビフカツも自信の一品です。柔らかく美味しい「ハラミ」を思う存分にお楽しみいただけます。

内容 牛ハラミステーキ、ビーフカツ、  
サラダ、わかめしそご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



2 極上 牛ハラミステーキ重

丁寧に低温熟成をかけた牛ハラミを塊で焼くことで旨味を最大限に凝縮したステーキに仕上げました。柔らかく美味しい「ハラミ」を思う存分にお楽しみいただけます。

内容 牛ハラミステーキ、錦糸卵、わさび、  
タレ、ご飯、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

1,620円(税込)



3 極上 牛ハラミステーキと豚ハラミ直火焼き弁当

丁寧に低温熟成をかけた牛ハラミを塊で焼くことで旨味を最大限に凝縮したステーキに仕上げました。ジューシーな豚ハラミも逸品です。柔らかく美味しい「ハラミ」を思う存分にお楽しみいただけます。

内容 牛ハラミステーキ、豚ハラミ、サラダ、  
わさび、わかめしそご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

1,940円(税込)



4 【お肉2倍!】極上 牛ハラミステーキの特製弁当

【お肉2倍!】丁寧に低温熟成をかけた牛ハラミを塊で焼くことで旨味を最大限に凝縮したステーキに仕上げました。柔らかく美味しい「ハラミ」を思う存分にお楽しみいただけます。

内容 牛ハラミステーキ2倍、サラダ、  
わかめしそご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,500円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、  
ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属して  
おります。





肉ずしと酒肴

# じゅげむ

厳選肉をじっくりと火入れすることにより、お肉の「旨み」をギュッと閉じ込めた肉ずし。一口一口噛みしめるたびに、お肉の旨みが口いっぱいに広がります。素材にこだわる専門店ならではの味をぜひご賞味ください。



## 1 じゅげむ特製 特上肉ずし【四種八貫盛り合わせ】

四種類の創作肉ずしを器ぎっしりに盛り込みました!肉ずし専門店的美味なお寿司をぜひご堪能ください!

内容 焼肉ずし、牛タン軍艦巻き、創作ローストビーフずし、ローストポークずし、刈谷野菜、薬味等、お茶  
サイズ W21.1×D14.7×H2.5 (cm)

2,160円(税込)



## 2 黒毛和牛ローストビーフと和牛焼肉の肉ずし六貫盛り合わせ

黒毛和牛を柔らかく調理した特製ローストビーフとご飯を包み込む大判焼肉!2種類の肉ずしをご堪能いただけます。

内容 創作ローストビーフずし、焼肉ずし、和風惣菜、刈谷野菜、薬味等、お茶  
サイズ W21.1×D14.7×H2.5 (cm)

1,750円(税込)



## 3 黒毛和牛焼肉とロゼポークの肉ずし六貫盛り合わせ

ご飯を包み込む大判焼肉と低温調理で柔らかく仕上げたローストポーク!2種類の肉ずしをご堪能いただけます。

内容 焼肉ずし、ローストポークずし、和風惣菜、刈谷野菜、薬味等、お茶  
サイズ W21.1×D14.7×H2.5 (cm)

1,620円(税込)



## 4 黒毛和牛ローストビーフと和牛焼肉の肉ずし八貫盛り合わせ



ご飯を包み込む大判焼肉と黒毛和牛を柔らかく調理した特製ローストビーフ!2種類の肉ずしを贅沢に八貫をご用意しました。

内容 創作ローストビーフずし、焼肉ずし、和風惣菜、刈谷野菜、薬味等、お茶  
サイズ W21.1×D14.7×H2.5 (cm)

1,940円(税込)

## 5 3種のお肉を散りばめた肉珠ちらし寿司



3種類のお肉をボリュームたっぷり散りばめました!綺麗な彩りはもちろん様々な薬味が相まった複雑な味の三重奏をお楽しみください!

内容 ローストビーフ、焼肉、ローストポーク、刈谷野菜、酢飯、薬味等、お茶  
サイズ W17.1×D17.1×H5.0 (cm)

1,940円(税込)

### ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

### ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



YAKINIKU/STEAK

プレミアムポーク ベジータ



プレミアムブランドポークをご提供いたします。希少なイベリコ豚はこれまでの豚肉の概念を覆すプレミアムポークです。食材の旨味を最大限に引き出す調理法で焼き上げています。



1 イベリコ豚の低温ローストと粗挽きハンバーグ弁当

スペイン産イベリコ豚を低温調理にて焼き上げました。厚切りでも柔らかく美味しいイベリコ豚をご堪能ください。自家製粗挽きハンバーグと共に盛り込みました。

内容 イベリコ豚低温ロースト、ハンバーグ、ポテトサラダ、惣菜各種、マスタード、ご飯、お茶

サイズ W18.0×D18.0×H4.5 (cm)

2,160円(税込)



お茶付



2 イベリコ豚の低温ローストとフィレカツ弁当

スペイン産イベリコ豚を低温調理にて焼き上げました。厚切りでも柔らかく美味しいイベリコ豚をご堪能ください。フィレカツとの相性も抜群です。

内容 イベリコ豚低温ロースト、豚フィレカツ、ポテトサラダ、惣菜各種、マスタード、ご飯、お茶

サイズ W18.0×D18.0×H4.5 (cm)

1,940円(税込)



お茶付



3 イベリコ豚の低温ロースト贅沢グリル弁当

スペイン産イベリコ豚を低温調理にて焼き上げました。厚切りでも柔らかく美味しいイベリコ豚をご堪能ください。自家製粗挽きハンバーグ、フィレカツを盛り込んだ贅沢なお弁当です。

内容 イベリコ豚低温ロースト、ハンバーグ、豚フィレカツ、ポテトサラダ、惣菜各種、マスタード、ご飯、お茶

サイズ W18.0×D18.0×H4.5 (cm)

2,500円(税込)



お茶付

ご注文方法 ▶ 【配達時間】 9:00~19:00  
【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※コンビニは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで  
【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら ▶ Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

※お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

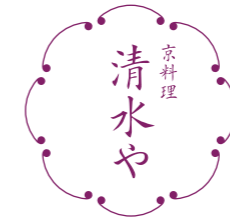
お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。





# 和食

# WASHOKU



京料理 清水や→P33



鴨割烹 車家→P37



板前割烹 鱈→P41



旬菜割烹 本店→P45



ジャパニーズ トゲ→P35



天ぷら 神膳 本陣→P39



熟成魚 魚山仁→P43



彩り豊かな創作和食をご堪能下さい。高級仕出し料理で培った技、味をお弁当に詰め込みました。



1 黒毛和牛ローストビーフとカレイ塩麹焼きの折衷御膳

お肉料理とお魚料理の両方をお楽しみいただけるよう厳選食材を盛り込みました。お米は新潟産「発芽玄米」を使用した栗ご飯で仕上げ、健康にも嬉しい折衷御膳です

内容 和風ローストビーフ、和惣菜、焼魚、ご飯、ちりめん、くり、香の物、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

2,160円(税込)



2 黒毛和牛握り3種とカレイ塩麹焼きの折衷御膳

3種の調理法が異なる「黒毛和牛握り」を2貫ずつ盛り込みました。カレイの塩麹焼きとの相性も格別で非常にバランスが良いお弁当です。

内容 肉ずし、和風ローストビーフ、和惣菜、焼魚、香の物、薬味、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

2,160円(税込)



3 国産牛すき焼きとカレイ塩麹焼きの折衷御膳

柔らかい国産牛すき焼きとカレイ塩麹焼きを盛り込みました。お米は新潟産「発芽玄米」を使用した栗ご飯で仕上げ、健康にも嬉しい折衷御膳です。

内容 すき焼き、和惣菜、焼魚、ご飯、ちりめん、くり、香の物、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

1,940円(税込)



4 黒毛和牛ローストビーフとカレイ塩麹焼きの折衷御膳【お肉増量】

【お肉増量!】お肉料理とお魚料理の両方をお楽しみいただけるよう厳選食材を盛り込みました。お米は新潟産「発芽玄米」を使用した栗ご飯で仕上げ健康にも嬉しい折衷御膳です。

内容 和風ローストビーフ、和惣菜、焼魚、ご飯、ちりめん、くり、香の物、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

2,500円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



ジャパニーズ トゲ  
**和 T O G E**  
 JAPANESE

旬の食材、磨き上げた技術で斬新な創作和食をご提案いたします。新進気鋭な若手料理長だからこそ実現できる独創的な「WASHOKU」をぜひご堪能ください。



1 黒カレー 西京焼き、二段重の場合

脂のつったカレーとこだわりご飯、アワビや野菜炊合せの豪華素材で二段重に仕上げました。旬菜旬花をふんだんに使用し目にも美味しいお弁当です。

内容 カレイ西京焼き、食用花、豚角煮、野菜煮物、アワビ焼き、玉子焼き、お漬物、ご飯、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm) ×2

2,160円(税込)



2 合鴨のロゼロースト、二段重の場合

長時間、低温で焼き上げた合鴨とこだわりご飯、アワビや野菜炊合せの豪華素材で二段重に仕上げました。旬菜旬花をふんだんに使用し目にも美味しいお弁当です。

内容 合鴨ロースト、食用花、豚角煮、野菜煮物、アワビ焼き、玉子焼き、お漬物、ご飯、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm) ×2

2,160円(税込)



3 合鴨のロゼローストのお重

長時間、低温で仕上げた合鴨はクセなく柔らかい仕上がります。旬菜旬花をふんだんに使用した見た目にも美味しいお重です。

内容 合鴨ロースト、食用花、玉子焼き、お漬物、ご飯、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

1,620円(税込)



4 A5 黒毛和牛焼肉のお重



国内最高ランクの黒毛和牛とこだわりご飯でお重に仕上げました。旬菜旬花をふんだんに使用し目にも美味しいお重です。

内容 和牛焼肉、食用花、玉子焼き、お漬物、ご飯、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

1,940円(税込)

5 A5 黒毛和牛焼肉、二段重の場合



国内最高ランクの黒毛和牛とこだわりご飯、アワビや野菜炊合せの豪華素材で二段重に仕上げました。旬菜旬花をふんだんに使用し目にも美味しいお弁当です。

内容 和牛焼肉、食用花、豚角煮、野菜煮物、アワビ焼き、玉子焼き、お漬物、ご飯、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm) ×2

2,500円(税込)

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。





国内でも珍しい鴨割烹の名店、車家が新登場！  
 こだわりを尽くした鴨料理と豪華主菜を兼ね  
 揃えた極上膳をご堪能ください。



1 謹製 鴨重と黒毛和牛ローストビーフの彩り膳

こだわりを尽くした鴨重と豪華主菜を兼ね揃えた彩り膳をご堪能ください。名物の謹製 鴨重をはじめ、主菜には黒毛和牛ロースト、さらに赤魚鯛の煮付けや季節の食材で豪華絢爛に仕上げました。

内容 和惣菜三種、赤魚鯛と旬野菜の炊き合わせ、黒毛和牛和風ローストビーフ、謹製 鴨重、香の物、お茶

サイズ W20.8×D20.8×H5.0 (cm)

2,160円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00～19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10～12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



2 鴨すき焼き重と黒毛和牛ローストビーフの彩り膳

こだわりを尽くした鴨重と豪華主菜を兼ね揃えた彩り膳をご堪能ください。鴨すき焼き重をはじめ、主菜には黒毛和牛ロースト、さらに赤魚鯛の煮付けや季節の食材で豪華絢爛に仕上げました。

内容 和惣菜三種、赤魚鯛と旬野菜の炊き合わせ、黒毛和牛和風ローストビーフ、鴨すき焼き重、香の物、お茶

サイズ W20.8×D20.8×H5.0 (cm)

2,160円(税込)



3 謹製 鴨重と和牛ロースト、天ぶらの極上膳

こだわりを尽くした鴨重と豪華主菜を兼ね揃えた極上膳をご堪能ください。名物の謹製 鴨重をはじめ、主菜には黒毛和牛ロースト、天ぶら盛りさらに赤魚鯛の煮付けや季節の食材で豪華絢爛に仕上げました。

内容 和惣菜三種、赤魚鯛と旬野菜の炊き合わせ、天ぶら盛り合わせ、黒毛和牛和風ローストビーフ、謹製 鴨重、香の物、お茶

サイズ W20.8×D20.8×H5.0 (cm)

2,500円(税込)



4 鴨すき焼き重と和牛ロースト、天ぶらの極上膳

こだわりを尽くした鴨重と豪華主菜を兼ね揃えた極上膳をご堪能ください。鴨すき焼き重をはじめ、主菜には黒毛和牛ロースト、さらに赤魚鯛の煮付けや季節の食材で豪華絢爛に仕上げました。

内容 和惣菜三種、赤魚鯛と旬野菜の炊き合わせ、天ぶら盛り合わせ、黒毛和牛和風ローストビーフ、謹製 鴨重、香の物、お茶

サイズ W20.8×D20.8×H5.0 (cm)

2,500円(税込)



# 天ぷら 神膳 本陣

シンプルな調理法だけに高い技術と経験が必要な天ぷら。天ぷら職人が選りすぐりの素材を高温の油で揚げ、カラッとした油切れのいい天ぷらに仕上げました。



## 1 名物かき揚げと黒毛和牛すき焼き御膳

食べごたえのある大判かき揚げが名物です。和三盆、鰹節、九州醤油で仕上げた本格割下のすき焼きや和惣菜を盛り込んだボリューム満点のお弁当です。

内容 すき焼き、かき揚げ、和惣菜、黒豆全飾り、  
香の物、玉子焼、梅若芽ご飯、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

1,620円(税込)



### ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

### ご注文は こちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、  
ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属して  
おります。



## 2 牛の山椒焼と天盛りの紅白膳

粒から削った香り豊かな山椒で仕上げた厚切りステーキと天ぷら職人がカラッと丁寧に揚げた天盛りのお弁当です。

内容 牛山椒焼き、天ぷら盛り、和惣菜、黒豆全飾り、香の物、  
玉子焼、赤飯、じゃこ飯、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

2,160円(税込)



## 3 名物かき揚げと豚肉の燻し照焼御膳



サクサクと軽い食感で、素材の風味が詰まった大判かき揚げと  
こだわりの九州醤油で仕上げた豚肉の燻し照焼のお弁当です。

内容 豚肉照焼、かき揚げ、和惣菜、黒豆全飾り、  
香の物、玉子焼、梅若芽ご飯、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

1,620円(税込)

## 5 豚肉の燻し照焼と天盛りの紅白膳



九州醤油で仕上げた豚肉の燻し照焼と天盛りのお弁当です。旨みを  
閉じ込めた豚肉の燻し照焼は噛めば噛むほどお肉の旨みが口の中に  
広がります。

内容 豚肉照焼、天ぷら盛り、和惣菜、黒豆全飾り、  
香の物、玉子焼、赤飯、じゃこ飯、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

1,840円(税込)

## 4 本格割下の黒毛和牛すき焼きと天盛り紅白膳



本格割下のすき焼きや天ぷら職人が丁寧に揚げた天盛り、縁起の  
良い紅白飯などを盛り込んだ彩り豊かなお弁当です。

内容 すき焼き、天ぷら盛り、和惣菜、黒豆全飾り、  
香の物、玉子焼、赤飯、じゃこ飯、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

1,840円(税込)

## 6 鰻めしと牛の山椒焼、天盛りの神膳



肉厚な鰻の蒲焼きをのせた鰻めしや天ぷら職人が丁寧に揚げた  
天盛り、風味豊かな和風ステーキなどこだわりの品々を贅沢に盛り込  
んだお弁当です。

内容 牛山椒焼き、天ぷら盛り、和惣菜、黒豆全飾り、  
香の物、玉子焼、うなぎ飯、お茶

サイズ W21.7×D21.7×H5.0 (cm)

2,500円(税込)

板前割烹  
**魚舞** UROKO

本物の素材と出汁に拘り、日本料理職人の技を  
渾身に詰め込みました。特に魚料理、お肉の仕  
上げに定評をいただいております。  
ぜひとも一度ご賞味ください。



1 銀鱈の幽庵焼きと特撰 肉ずしの八角御膳

白身魚の大トロといわれる極上銀鱈と、黒毛和牛カルビ・厚切り牛たんてんで仕立てた2種握りを豪華に盛り込みました。見た目にも味にも拘ったお料理を八角御膳にてお届けいたします。

内容 黒毛和牛握り、厚切り牛たん握り、銀鱈幽庵焼き、串料理2種(合鴨とネギ・旬魚と茄子)、豚角煮、惣菜、五目炊き込みご飯、香の物、薬味、お茶

サイズ W20.5×D20.5×H5.0 (cm)

2,160円(税込)



2 特撰 肉ずしと五目炊き込みご飯の八角御膳

黒毛和牛カルビ・厚切り牛たんてんで仕立てた2種握りと五目炊き込みご飯を盛り込みました。見た目にも味にも拘ったお料理を八角御膳にてお届けいたします。

内容 黒毛和牛握り、厚切り牛たん握り、五目炊き込みご飯、串料理2種(合鴨とネギ・旬魚と茄子)、豚角煮、惣菜、香の物、薬味、お茶

サイズ W20.5×D20.5×H5.0 (cm)

1,940円(税込)



3 うなぎ飯と特撰 肉ずしの八角御膳

丹念に焼き上げたうなぎ蒲焼と、黒毛和牛カルビ・厚切り牛たんてんで仕立てた2種握りを豪華に盛り込みました。見た目にも味にも拘ったお料理を八角御膳にてお届けいたします。

内容 黒毛和牛握り、厚切り牛たん握り、うなぎ蒲焼、串料理3種(合鴨とネギ、旬魚と茄子、つくね)、豚角煮、惣菜、ご飯、香の物、薬味、お茶

サイズ W20.5×D20.5×H5.0 (cm)

2,500円(税込)



4 蟹いくら飯と特撰 肉ずしの八角御膳

贅沢な蟹いくら飯と、黒毛和牛カルビ・厚切り牛たんてんで仕立てた2種握りを豪華に盛り込みました。見た目にも味にも拘ったお料理を八角御膳にてお届けいたします。

内容 黒毛和牛握り、厚切り牛たん握り、蟹いくら飯、串料理3種(合鴨とネギ、旬魚と茄子、つくね)、豚角煮、惣菜、香の物、薬味、お茶

サイズ W20.5×D20.5×H5.0 (cm)

2,500円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



# 熟成魚 魚山仁

GYOSANJIN 魚

お魚に眠る味わいをこだわりの技法にて極限まで引き出した「熟成魚」は風味が深く、複雑な味わいです。丁寧に仕上げた熟成魚二段重でおもてなしをお届けします。



## 1 熟成 大とろサーモンの若狭麴漬け二段重

生でも食べられる希少な大とろサーモンを若狭麴で漬け込み、炙り焼きで仕立てました。こだわりが詰まった二段重をぜひご賞味ください。

内容 サーモン若狭麴焼き、ワカサギの南蛮漬け、数の子の松前風、惣菜各種、しらすご飯、帯広風豚めし、大根おろし、お茶

サイズ W12.5×D12.5×H5.0 (cm) ×2

2,160円(税込)



### ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

### ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



## 2 熟成 とろ鯖のみりん麴漬け二段重

脂がたっぷり乗ったとろ鯖のみりん麴で漬け込み、炙り焼きで仕立てました。こだわりが詰まった二段重をぜひご賞味ください。

内容 鯖のみりん麴焼き、ワカサギの南蛮漬け、数の子の松前風、惣菜各種、しらすご飯、帯広風豚めし、大根おろし、お茶

サイズ W12.5×D12.5×H5.0 (cm) ×2

1,940円(税込)



## 3 熟成 とろ鯖のみりん麴漬け、蟹いくら海鮮めしの二段重

脂がたっぷり乗ったとろ鯖のみりん麴で漬け込み、炙り焼きで仕立てました。蟹いくら飯で仕上げた贅沢な二段重をぜひご賞味ください。

内容 鯖のみりん麴焼き、ワカサギの南蛮漬け、数の子の松前風、惣菜各種、蟹いくら海鮮めし、帯広風豚めし、大根おろし、お茶

サイズ W12.5×D12.5×H5.0 (cm) ×2

2,500円(税込)



## 4 熟成 大とろサーモンの若狭麴漬け、蟹いくら海鮮めしの二段重

生でも食べられる希少な大とろサーモンを若狭麴で漬け込み、炙り焼きで仕立てました。贅沢な蟹いくら飯で仕上げた最上の二段重をぜひご賞味ください。

内容 サーモン若狭麴焼き、ワカサギの南蛮漬け、数の子の松前風、惣菜各種、蟹いくら海鮮めし、帯広風豚めし、大根おろし、お茶

サイズ W12.5×D12.5×H5.0 (cm) ×2

2,700円(税込)



かみぜん  
旬菜割烹 神膳

吟味した厳選食材と素材でおもてなしをいたします。日本料理一筋の職人の味をご堪能ください。



1 厳選牛の胡麻ダレしゃぶしゃぶ御膳

各地から厳選仕入れた牛肉のしゃぶしゃぶと職人厳選のお料理を盛り込みました。

内容 厳選牛胡麻ダレしゃぶしゃぶ、糸唐辛子、天ぷら盛り、野菜煮物、玉子焼き、香の物、ちりめん山椒、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

1,620円(税込)



2 和豚もち豚の彩り天ぷら御膳

秋田県産ブランド 和豚もち豚のステーキを主に彩り豊かなお料理を詰め込みました。

内容 和豚もち豚ステーキ、天ぷら盛り、野菜煮物、玉子焼き、香の物、ちりめん山椒、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

1,620円(税込)



3 厳選牛ステーキ(山葵添え)の天ぷら御膳

厳選仕入れた牛ステーキを主に豪華なお料理を詰め込みました。

内容 厳選牛ステーキ、山葵添え、天ぷら盛り、野菜煮物、玉子焼き、香の物、ちりめん山椒、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



4 厳選牛ステーキ(山葵添え)とうなぎの特上御膳

厳選仕入れた牛ステーキと鰻を贅沢に盛り込んだ特上弁当です。

内容 厳選牛ステーキ、山葵添え、うなぎ、天ぷら盛り、野菜煮物、玉子焼き、香の物、ちりめん山椒、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,380円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。





うなぎ

# UNAGI



鰻  
うなぎ  
専門  
店

うなぎ→P49



鰻の寝床→P51

うなぜん  
鰻専門店 うな膳

鰻専門店だからできる、うなぎの本当の美味しさを味わっていただくため、お届けする当日の朝に、一尾ずつ下ごしらえから焼き上げまでを行っています。



1 うなぎ弁当 (漬物付き)

厳選した肉厚なうなぎと、ふっくら炊き上げタレの染みこんだコシヒカリが絶妙に絡み合った職人自信の逸品です。

内容 うなぎ半身、ご飯、タレ、漬物、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

2,160円(税込)



2 鰻巻き入り うなぎ弁当 (漬物付き)



お茶付

うな膳の創業以来、人気の鰻巻きを盛り込みました。厳選した肉厚なうなぎと、ふっくら炊き上げタレの染みこんだコシヒカリが絶妙に絡み合った職人自信の逸品です。

内容 鰻巻き、うなぎ半身、ご飯、タレ、漬物、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

2,380円(税込)

4 鰻巻き入り うなぎと和牛しぐれ弁当 (漬物付き)



お茶付

うな膳の創業以来、人気の鰻巻きを盛り込みました。肉厚なうなぎと、甘辛く味付けしたA4和牛の贅沢なしぐれ煮を敷き詰めた、ボリュームスタミナ満点のお弁当です。

内容 鰻巻き、うなぎ半身、ご飯、和牛しぐれ、タレ、漬物、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

2,380円(税込)

6 特上うなぎ重 (漬物付き)



お茶付

うな膳と言えばこちらのお弁当。職人自信の肉厚なうなぎを一尾まるごと盛り込みました。ご飯が全く見えないほどに敷き詰められたうなぎは圧巻。是非一度はご賞味いただきたい極上弁当です。

内容 うなぎ一尾、ご飯、タレ、漬物、お茶

サイズ W17.1×D17.1×H3.5 (cm)

2,700円(税込)

3 うなぎと和牛しぐれ弁当 (漬物付き)



お茶付

当店自慢の肉厚なうなぎと、甘辛く味付けしたA4和牛の贅沢なしぐれ煮を敷き詰めた、ボリュームスタミナ満点のお弁当です。

内容 うなぎ半身、ご飯、和牛しぐれ、タレ、漬物、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

2,160円(税込)

5 うな膳のひつまぶし風 (薬味付き)



お茶付

厳選した肉厚なうなぎを名古屋名物のひつまぶし風に仕上げました。うなぎと薬味が絶妙に絡み合った職人自信の逸品です。

内容 うなぎ半身、ご飯、いくら、タレ、薬味、漬物、お茶

サイズ W20.7×D11.0×H4.8 (cm)

2,500円(税込)

7 鰻巻き入り 特上うなぎ重 (漬物付き)



お茶付

うな膳の創業以来、人気の鰻巻きを盛り込みました。職人自信の肉厚なうなぎを一尾まるごと盛り込みました。ご飯が全く見えないほどに敷き詰められたうなぎは圧巻。是非一度はご賞味いただきたい極上弁当です。

内容 鰻巻き、うなぎ一尾、ご飯、タレ、漬物、お茶

サイズ W17.1×D17.1×H3.5 (cm)

2,980円(税込)

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



うなぎのねどこ  
鰻の寝床

鰻専門店

美味しい鰻をお約束いたします。当店では鰻本来の味、柔らかさ、風味、香りを最大限に味わっていただくため全ての商品に加熱式容器(温まる容器)を採用しております。

温まる容器



ヒモを引き抜くと、温かいうなぎが  
お楽しみいただけます。



1 あつあつ!うなぎ重【松】

温まる容器

ひとつずつ丁寧に下拵えした鰻をご賞味ください。出来たての美味しさを味わっていただくため当店では全てのお弁当に加熱式容器を使用しております。日本在来種の「ニホンウナギ」を使用しております。

内容 鰻、タレ、惣菜、ご飯、漬物、お茶

サイズ W21.0×D14.0×H7.0(cm)

2,160円(税込)



お茶付

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web store.delicioustake.com

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



2 あつあつ!うなぎ重【梅】

温まる容器

ひとつずつ丁寧に下拵えした鰻をご賞味ください。出来たての美味しさを味わっていただくため当店では全てのお弁当に加熱式容器を使用しております。日本在来種の「ニホンウナギ」を使用しております。

内容 鰻、タレ、惣菜、ご飯、漬物、お茶

サイズ W21.0×D14.0×H7.0(cm)

1,840円(税込)



お茶付



3 あつあつ!うなぎ重【上】

温まる容器

ひとつずつ丁寧に下拵えした鰻をご賞味ください。出来たての美味しさを味わっていただくため当店では全てのお弁当に加熱式容器を使用しております。日本在来種の「ニホンウナギ」を使用しております。

内容 鰻、タレ、惣菜、ご飯、漬物、お茶

サイズ W21.0×D14.0×H7.0(cm)

2,480円(税込)



お茶付



4 あつあつ!うなぎ重【特上】

温まる容器

ひとつずつ丁寧に下拵えした鰻をご賞味ください。出来たての美味しさを味わっていただくため当店では全てのお弁当に加熱式容器を使用しております。日本在来種の「ニホンウナギ」を使用しております。

内容 鰻、タレ、惣菜、ご飯、漬物、お茶

サイズ W21.0×D14.0×H7.0(cm)

2,800円(税込)



お茶付

# YUSHOKU SONOTA

洋食・その他



トラットリア 萬次郎→P55



ガストロノミー グランクリュ→P57



マードレマーレ→P59



申揚げ 轟 ~とどろき~→P61



四川 麗凜楼→P63



ラクレット バイ マードレマーレ→P65



特選ハンバーグ みやび亭→P67



黒豚とんかつ 菊花→P69



松阪御苑別邸 松阪カレー→P71

トラットリア 萬次郎



イタリアンシェフ渾身の【厳選食材×オリジナルレシピ】のイタリアン御膳をご堪能ください。珠玉のメイン料理・前菜からご飯に至るまで、一品一品こだわり抜いた驚く工夫が満載のお弁当をご提供いたします。



1 ロゼに仕上げた牛肉タリアータと海老カダイフ巻きのイタリアン二段重

柔らかい牛肉タリアータや海老のカダイフ巻き、特製クリームコロッケを詰め込んだこだわりのイタリア御膳です。様々なメインディッシュが織りなすイタリアン二段重をぜひご賞味ください。

内容 ロゼに仕上げた牛肉タリアータ、海老のカダイフ巻き〜彩り野菜のラヴィゴットソース〜、特製クリームコロッケ、イタリアンポテトサラダ、生ハム&アスパラガス、季節野菜のキッシュ、イタリアンピラフ、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm) ×2 **2,160円(税込)**



2 チーズグラタンハンバーグのイタリア洋食御膳

とろけるチーズとマスタードの風味が堪らない!絶品の洋食御膳をご用意いたしました。メイン、副菜、ご飯までイタリアンシェフが作り込みました。

内容 チーズグラタンハンバーグ、海老のカダイフ巻き〜彩り野菜のラヴィゴットソース〜、海老出汁薫るイタリアンピラフ、イタリアンポテトサラダ、お野菜のピクルス、パスタ、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm) **1,940円(税込)**



3 デミグラスハンバーグのイタリア洋食御膳

特製デミグラスハンバーグをメインにイタリアンピラフや創作前菜で仕上げました。自慢の具沢山タルタルソースの絶品です。

内容 デミグラスハンバーグ、白身魚フライ〜特製具沢山タルタルソース〜、海老出汁薫るイタリアンピラフ、イタリアンポテトサラダ、お野菜のピクルス、パスタ、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm) **1,620円(税込)**



4 萬次郎のプレミアムイタリアン 二段重

柔らかい牛肉タリアータや海老のカダイフ巻き、真鯛の香草パン粉焼きを詰め込んだ極上のイタリア御膳です。プレミアムイタリアン御膳をぜひご賞味ください。

内容 ロゼに仕上げた牛肉タリアータ、真鯛の香草パン粉焼き〜スモークサーモン添え〜、海老のカダイフ巻き〜彩り野菜のラヴィゴットソース〜、海老出汁薫るいぐらのフラン、生ハム&アスパラガス、季節野菜のキッシュ、イタリアンピラフ、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm) ×2 **2,500円(税込)**



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



YOSHOKU/SONOTA

ガストロノミー・グランクリュ



GASTRONOMIE GRAND CRU

洗練された高い技術と豊かな感性により生み出される料理は伝統と現代の感覚を巧みに織り交ぜた素材味溢れる“日仏融合”フレンチです。お客様の心に残るフレンチ料理をご提供いたします。



1 牛サーロインとフォアグラのロッシーニ・真鯛香草パン粉焼き

フレンチを代表するお肉料理、ロッシーニをお弁当で。しっとりとした舌触りで柔らかいサーロインにポワレしたフォアグラ、たっぷりの赤ワインの濃厚なソースをかけて仕上げました。真鯛の香草パン粉焼きと共に。

内容 サーロインステーキ、フォアグラソテー、真鯛パン粉焼き、旬野菜のフルーツサラダ、マッシュポテト、トリュフソース、ご飯、香草、お茶

サイズ W27.2×D18.6×H3.0 (cm) **2,160円(税込)**



2 フォアグラハンブルグのトリュフベリゲー・真鯛香草パン粉焼き

味付け、温度、こね方に徹底的にこだわった特製ハンバーグにポワレしたフォアグラ、たっぷりのトリュフと赤ワインの濃厚なソースで旨味を凝縮させ仕上げました。真鯛の香草パン粉焼きと共に。

内容 ハンバーグ、フォアグラソテー、真鯛パン粉焼き、旬野菜のフルーツサラダ、マッシュポテト、トリュフソース、ご飯、香草、お茶

サイズ W27.2×D18.6×H3.0 (cm) **1,940円(税込)**



3 イベリコ豚肉真空ローストとフォアグラハンブルグのトリュフベリゲー

味付け、温度、こね方に徹底的にこだわった特製ハンバーグとイベリコ豚真空ローストのお弁当です。ローストポークは真空調理することで旨味を閉じ込め、しっとり柔らかい口あたりに仕上げました。

内容 ハンバーグ、フォアグラソテー、ポークロースト、旬野菜のフルーツサラダ、マッシュポテト、トリュフソース、ご飯、香草、お茶

サイズ W27.2×D18.6×H3.0 (cm) **2,160円(税込)**



4 牛サーロインとフォアグラのロッシーニ・ハンブルグ



フレンチを代表するお肉料理、ロッシーニをお弁当で。しっとりとした舌触りで柔らかいサーロインにポワレしたフォアグラ、たっぷりの赤ワインの濃厚なソースをかけて仕上げました。特製ハンバーグと組み合わせずて贅沢に仕上げました。

内容 サーロインステーキ、フォアグラソテー、和牛ハンバーグ、旬野菜のフルーツサラダ、マッシュポテト、トリュフソース、ご飯、香草、お茶

サイズ W27.2×D18.6×H3.0 (cm) **2,500円(税込)**

5 牛サーロインとフォアグラのロッシーニ・イベリコ豚の真空ロースト



フレンチを代表するお肉料理、ロッシーニをお弁当で。しっとりとした舌触りで柔らかいサーロインにポワレしたフォアグラ、たっぷりの赤ワインの濃厚なソースをかけて仕上げました。イベリコ豚真空ローストと組み合わせずて贅沢に仕上げました。

内容 サーロインステーキ、フォアグラソテー、ポークロースト、旬野菜のフルーツサラダ、マッシュポテト、トリュフソース、ご飯、香草、お茶

サイズ W27.2×D18.6×H3.0 (cm) **2,500円(税込)**

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



YOSHOKU/SONOTA

洋食 マードレマーレ



かつて大阪で行列のできるレストランであった MADRE MARE。幾度となくテレビ・雑誌・新聞でも登場した名店です。その味をお弁当いっぱいに入れてご提供いたします。



1 ふわとろ卵のオムライスとMIXグリルの洋食膳  
【フォンドボーのデミグラスソース】

トマトの風味豊かなチキンライスにふわとろオムレツをのせて、フォンドボー薫るデミグラスソースで仕上げました。大人気のMIXグリルと共にお召し上がりください。

内容 ふわとろ卵のオムレツ・チキンライス・デミグラスソース・海老フライ・唐揚げ・クリコロ・ハンバーグ・パスタ・惣菜、お茶  
サイズ W19.5×D19.5×H4.5 (cm) **2,160円(税込)**



2 ふわとろ卵のオムライスとMIXグリルの洋食膳  
【海老のアメリケーヌソース】

バターを纏わせたピラフにふわとろオムレツをのせて、海老の薫り豊かなアメリケーヌソースで仕上げました。大人気のMIXグリルと共にお召し上がりください。

内容 ふわとろ卵のオムレツ・バターピラフ・アメリケーヌソース・海老フライ・唐揚げ・クリコロ・ハンバーグ・パスタ・惣菜、お茶  
サイズ W19.5×D19.5×H4.5 (cm) **2,160円(税込)**



3 牛タンシチューのふわとろ卵オムライスと  
黒毛和牛ローストビーフの洋食膳

5時間かけて丹念に煮込みあげた牛タンシチューと、ふわとろオムライスの贅沢膳です。黒毛和牛ローストビーフやハンバーグが織りなす豪華洋食をお楽しみください。

内容 ふわとろ卵のオムレツ・チキンライス・牛タンシチュー・和牛ローストビーフ・海老フライ・ハンバーグ・パスタ・惣菜、お茶  
サイズ W19.5×D19.5×H4.5 (cm) **2,500円(税込)**



4 大海老アメリケーヌのふわとろ卵オムライスと  
黒毛和牛ローストビーフの洋食膳

大海老の旨みを凝縮したアメリケーヌソースと、ふわとろオムライスの贅沢膳です。黒毛和牛ローストビーフやハンバーグが織りなす豪華洋食をお楽しみください。

内容 ふわとろ卵のオムレツ・バターピラフ・大海老のアメリケーヌソース・和牛ローストビーフ・海老フライ・ハンバーグ・パスタ・惣菜、お茶  
サイズ W19.5×D19.5×H4.5 (cm) **2,700円(税込)**



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00  
【定休日】 土・日・祝

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

ご注文はこちら

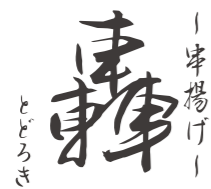
Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には、お茶500ml・割箸・スプーン・おしぼり・小分け袋・ゴミ袋・保冷剤が付属しております。



串揚げ 轟 ~Todoroki~



これまでの串揚げの常識にとられない創作串の数々をご堪能ください。

大阪 福島をルーツとする正統派串カツを、季節やシーンに合わせ様々に創作進化いたします。

一目でお召し上がりの食材がわかるよう串の色で表現するなど斬新なKUSHIKATSUをお届けいたします。



1 彩り創作串揚げと炙りサーモン、いくら飯の二段重

黒毛和牛・フォアグラの創作串をはじめ、お肉料理からお魚料理までを串揚げのコース仕立てでお楽しみください。串揚げは食材がわかるように色付きの串を使用し、オリジナルのお品書きもお付けしております。こだわりの創作串揚げをぜひご堪能ください。

内容 【串揚げ6種】黒毛和牛・フォアグラ、イペリコ豚ロース、有頭赤海老、とろ鯛明太子、芋・栗・南京、アスパラガス、【惣菜】牛すじ煮込み、季節の煮物、玉子焼き、炙りサーモンといくら飯、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm)×2 **2,160円(税込)**



2 創作串揚げと梅若芽ご飯の二段重

黒毛和牛・フォアグラの創作串をはじめ、お肉料理からお魚料理までを串揚げのコース仕立てでお楽しみください。串揚げは食材がわかるように色付きの串を使用し、オリジナルのお品書きもお付けしております。こだわりの創作串揚げをぜひご堪能ください。

内容 【串揚げ6種】黒毛和牛・フォアグラ、イペリコ豚ロース、有頭赤海老、とろ鯛明太子、芋・栗・南京、アスパラガス、【惣菜】牛すじ煮込み、季節の煮物、玉子焼き、炙りサーモンといくら飯、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm)×2 **1,940円(税込)**



3 彩り創作串揚げ二段重

黒毛和牛・フォアグラの創作串をはじめ、お肉料理からお魚料理までを串揚げのコース仕立てでお楽しみください。串揚げは食材がわかるように色付きの串を使用し、オリジナルのお品書きもお付けしております。こだわりの創作串揚げをぜひご堪能ください。

内容 【串揚げ6種】黒毛和牛・フォアグラ、イペリコ豚ロース、有頭赤海老、とろ鯛明太子、芋・栗・南京、アスパラガス、【惣菜】牛すじ煮込み、季節の煮物、玉子焼き、特製かつお佃煮、お茶

サイズ W18.0×D10.0×H4.5 (cm)×2 **1,620円(税込)**



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

※お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。





四川  
麗凜楼  
REIRINRO

「五感で楽しむ中華料理」をコンセプトにロケ弁から接待弁当まであらゆるシーンでお選びいただけるお弁当をご用意しております。四川中華の血脈を受け継ぎながら新しい四川料理に挑戦しております。



1 厳選牛XO醬炒めと海老チリの中華弁当

高級中華の代名詞「牛肉のXO炒め」をメインにエビチリ、中華前菜で仕上げました。

内容 黒毛和牛XO炒め、焼売、春巻き、エビチリ、炒飯、副菜、漬物、糸唐辛子、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



3 れいりん焼売弁当



内容 焼売、酢豚、エビチリ、中華玉子、炒飯、副菜、漬物、糸唐辛子、お茶

サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

1,620円(税込)

5 もち豚の黒酢麻婆と四季菜の加熱式弁当



内容 もち豚の黒酢麻婆、焼売、春巻き、炒飯、副菜、漬物、糸唐辛子、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

2,500円(税込)

4 れいりん春巻き弁当



内容 春巻き、酢豚、エビチリ、中華玉子、炒飯、副菜、漬物、糸唐辛子、お茶

サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

1,620円(税込)

6 大海老の四川チリソース炒め加熱式弁当



内容 大海老のチリソース炒め、焼売、春巻き、炒飯、副菜、漬物、糸唐辛子、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

2,700円(税込)

当店人気の「黒酢麻婆」と炒飯の贅沢なお弁当です。こちらの商品は紐で引っ張ると温まる加熱式容器を使用しております。

当店人気の「四川エビチリ」と炒飯の贅沢なお弁当です。こちらの商品は紐で引っ張ると温まる加熱式容器を使用しております。

ご注文方法 ▶ 【配達時間】 9:00～19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10～12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web store.delicioustake.com

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



ラクレットバイマードレマーレ



斬新なラクレットチーズ料理をご提供いたします。  
お弁当ならではの冷めてもトロけるチーズ料理は  
専門店ならではの商品です。ぜひ一度ご賞味く  
ださい。



1 チキンカツの洋食弁当 ～ラクレットチーズソース添え～

ボリューム、ジューシーなチキンカツに冷めてもとろける特製ラクレットソースを添えて。洋風でありながら、しっかりとご飯をお召し上がれるメニューです。

内容 チキンカツ、ラクレットソース、パスタ、惣菜、揚物、漬物、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

1,620円(税込)



2 牛肉チーズダッカルビの洋食弁当  
～ラクレットチーズソース添え～

特製チリソースと香味味噌ダレで仕上げたメニューです。ラクレットソースと共に召し上がりいただけます。

内容 ダッカルビ、ラクレットソース、パスタ、惣菜、揚物、漬物、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

1,840円(税込)



3 厳選牛 味噌炒めの洋食弁当  
～ラクレットチーズソース添え～

柔らかくジューシーなサイロステーキに特製ラクレットソースを添えて。お肉とソースの相性が抜群です。

内容 牛肉味噌炒め、ラクレットソース、パスタ、惣菜、揚物、漬物、ご飯、お茶

サイズ W25.0×D17.0×H4.0 (cm)

2,160円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00～19:00

【定休日】 土・日・祝

※配達エリアについては、カタログP10～12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



特撰ハンバーグ  
みやび亭  
TOKUSEN BEEF HAMBURG MIYABITEI

こだわりのハンバーグを温まる専用ボックスでお届け  
します。粗挽きビーフから作るハンバーグは質感、  
食感、香りが最高の逸品。ぜひ一度ご賞味ください。



1 温まる!ハンバーグ弁当  
とろけるチーズデミグラスソース

粗挽きビーフから作るハンバーグは質感、食感、香りが最高の逸品。  
香り高いデミグラスソースとチーズの相性が抜群です。温まる加熱式  
容器でご用意いたします。

内容 チーズハンバーグ、温野菜、お惣菜、  
漬物、パスタ、ご飯、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

2,160円(税込)



ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00

【定休日】 土・日・祝

\*配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 \*ニンニクは一切使用していません。

【予約期限】 前日の午後15時まで

【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

ご注文は  
こちら

Web store.delicioustake.com

お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、  
ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属して  
おります。



2 温まる!ハンバーグ弁当 香り高いデミグラスソース

粗挽きビーフから作るハンバーグは質感、食感、香りが最高の逸品。香り  
高いデミグラスソースでお召し上がりください。温まる加熱式容器でご用意  
いたします。

内容 ハンバーグ、温野菜、お惣菜、漬物、  
パスタ、ご飯、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

1,800円(税込)



3 温まる!ハンバーグ弁当  
トマトとチーズのディアボラ風

粗挽きビーフから作るハンバーグは質感、食感、香りが最高の逸品。  
トマトとチーズの風味でさっぱりとお召し上がりいただけます。温まる加熱  
式容器でご用意いたします。

内容 チーズトマトハンバーグ、温野菜、お惣菜、  
漬物、パスタ、ご飯、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

2,160円(税込)



4 温まる!とろけるチーズハンバーグと  
有頭エビフライ弁当



粗挽きビーフから作るハンバーグは質感、食感、香りが最高の逸品。香り  
高いデミグラスソースとチーズ、エビフライの相性が抜群です。温まる加熱  
式容器でご用意いたします。

内容 チーズハンバーグ、エビフライ、温野菜、  
お惣菜、漬物、パスタ、ご飯、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

2,380円(税込)

5 温まる!黒毛和牛焼肉、  
とろけるチーズハンバーグと有頭エビフライ弁当



粗挽きビーフから作るハンバーグは質感、食感、香りが最高の逸品。香り  
高いデミグラスソースとチーズ、エビフライ、焼肉でボリューム満載!温  
まる加熱式容器でご用意いたします。

内容 チーズハンバーグ、焼肉、エビフライ、温野菜、  
お惣菜、漬物、パスタ、ご飯、お茶

サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm)

2,800円(税込)

温まる  
容器

温まる  
容器

温まる  
容器

温まる  
容器

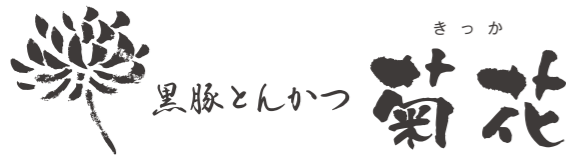
デリシャステイクとは

焼肉・ステーキ

和食

うなぎ

洋食・その他



厳選した国産黒豚を使用し、美味しさはもちろん、彩りやボリュームの良いお弁当を愛情こめてお作りいたします。ロケ、会議、接待など様々なシーンでご高評をいただいております。



1 黒豚ロースとんかつ弁当

定番の黒豚ロースとんかつのお弁当です。とんかつはしっかり120g使用し、存分に黒豚の存在感をお楽しみいただけます。

内容 とんかつ、きんぴら、ご飯、漬物、玉子焼き、お茶  
 サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

1,620円(税込)



2 黒豚ロースとんかつ、ヒレカツ弁当

定番の黒豚ロースとんかつと柔らかヒレカツのお弁当です。2種類の異なる旨味、食感をお楽しみいただけます。

内容 とんかつ、ヒレカツ、きんぴら、ご飯、漬物、玉子焼き、お茶  
 サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

1,620円(税込)



3 黒豚ロースとんかつ、和牛焼肉弁当

定番の黒豚ロースとんかつとご飯の上に和牛焼肉をのせたボリュームあるお弁当です。ジューシーとんかつとガッツリ焼肉で大満足間違いなしです。

内容 とんかつ、焼肉、きんぴら、ご飯、漬物、玉子焼き、お茶  
 サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

1,850円(税込)



4 黒豚ロースとんかつと特大海老フライ弁当



定番の黒豚ロースとんかつと大きな海老フライの入ったお弁当です。当店不動の一番人気のお弁当です。

内容 とんかつ、海老フライ、きんぴら、ご飯、漬物、玉子焼き、お茶  
 サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

2,160円(税込)

5 菊花の特上とんかつ御膳



定番の黒豚ロースとんかつ、ヒレカツ、海老フライ、和牛焼肉のお弁当です。菊花の全てを味わえる特上の贅沢なお弁当です。

内容 とんかつ、ヒレカツ、海老フライ、焼肉、きんぴら、ご飯、漬物、玉子焼き、お茶  
 サイズ W26.5×D18.5×H4.0 (cm)

2,500円(税込)

ご注文方法

【配達時間】 9:00~19:00  
 【定休日】 土・日・祝

【予約期限】 前日の午後15時まで  
 【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済

※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

ご注文はこちら

Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)  
 お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。

お弁当には割り箸、おしぼり、小分け袋、ゴミ袋、保冷剤、お茶500mlが付属しております。



まつぎかカレー  
松阪御苑別邸 **松阪カレー**

松阪牛卸 松阪御苑が手がける国内最上級の黒毛和牛である松阪牛を贅沢に使ったビーフカレーです。数十種類のスパイスとお野菜をふんだんに煮込んで作る本格カレーをご堪能ください。全ての商品に加熱式容器(ホットボックス)を使用し出来たての美味しさをご演出いたします。



1 温まる! 松阪牛カレー弁当 松阪牛焼肉 (40g)

松阪牛焼肉が入った松阪牛カレーです。こちらの商品には紐を引っ張ると温まるホットボックスを使用しております。本格カレーの味わいをぜひご堪能ください。

内容 熱BOX、松阪牛焼肉、松阪カレー、野菜ピクルス、ポテトサラダ、ブロッコリー、チェリートマト、福神漬、ご飯、お茶  
サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm) **2,160円(税込)**



ご注文方法 ▶ 【配達時間】 9:00~19:00 【予約期限】 前日の午後15時まで  
▶ 【定休日】 土・日・祝 【支払方法】 請求書払(法人様のみ) / 配達時クレジット決済  
※配達エリアについては、カタログP10~12をご覧ください。 ※ニンニクは一切使用していません。

ご注文はこちら ▶ Web [store.delicioustake.com](http://store.delicioustake.com)  
お電話でご注文される方は、カタログP13をご覧ください。



2 温まる! 松阪牛カレー弁当

松阪牛卸専門の「松阪御苑」が自信を持ってお送りする松阪牛カレーです。こちらの商品には紐を引っ張ると温まるホットボックスを使用しております。本格カレーの味わいをぜひご堪能ください。

内容 蒸熱BOX、松阪カレー、野菜ピクルス、ポテトサラダ、ブロッコリー、チェリートマト、福神漬、ご飯、お茶  
サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm) **1,800円(税込)**



3 温まる! 松阪牛カレー弁当 松阪牛焼肉 (80g)

松阪牛焼肉が4枚入った贅沢な松阪牛カレーです。こちらの商品には紐を引っ張ると温まるホットボックスを使用しております。本格カレーの味わいをぜひご堪能ください。

内容 蒸熱BOX、松阪牛焼肉、松阪カレー、野菜ピクルス、ポテトサラダ、ブロッコリー、チェリートマト、福神漬、ご飯、お茶  
サイズ W26.0×D18.5×H7.5 (cm) **2,500円(税込)**



## 代表メッセージ

### 料理人にしか作れないお弁当をお届けしたい！

弊社、デリシャステイクは2012年より高級レストラン・クオリティーの会議用弁当の販売をして参りました。当時まだ当たり前ではなかった高級弁当市場ですが、今となっては様々な飲食店が参画し、色々な商品が出てきたのでお客様は商品を選びやすくなったのではないのでしょうか？

私たちもこれまで、お客様の様々なご要望にお応えし続け、今では20店以上のブランドを擁し130種類以上の専門調理を施したお弁当を販売しております。お弁当の衛生管理・品質管理はもちろんのこと、食材や調理法にもこだわり、生産現場との直接取引を始め最新調理機材の導入などをいち早く実施し他店に負けないよう努力してきました。

また、配送エリアも大阪・名古屋・東京にセントラルキッチンを構え半径100km程の広域配送を実現しております。 私たちのルーツは料理人です。「料理人にしか作れないお弁当をお届けしたい」その一心で、素材にこだわり、味を追求し、安全管理を徹底してまいりました。私たちはお弁当のリーディングメーカーとして、今後も多くのお客様のビジネスワークをお手伝いできればと考えております。

「他店でできることが俺らにできないわけがない!!」をモットーに、リーディングメーカーとしての誇りを胸に今後も精力的に進化してまいります。

ぜひ一度、商品をお手に取りお確かめいただけますと幸いです。

代表取締役 竹内 裕樹

